

River Hall
gastro

Menú Día de los Fuegos

Aperitivo de bienvenida

Brandada de bacalao con encurtidos

Canelón de toro con bechamel espumosa de especias

Merluza rellena de espinacas al jengibre con salsa de cigalas

Carrillera de ternera glaseada con cebolla de fuentes
y pure de pera a la brasa

Postre:

Panacotta al limón con fresas y pesto dulce

Bodega:

Frizz 5.5 Verdejo 5.5

Viña Pomal crianza D.O.ca. Rioja

Surtido de panes, aguas minerales,
café o infusiones y petit fours

Precio por persona: 50 €

10% IVA No incluido

Menú Infantil

Canelón de pollo

Chuletillas de ternasco con patatas fritas

Helado con juguete

Agua y refrescos

Precio por persona: 23€

10% IVA no incluido