

MIENÚ

FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2025



Precio por persona 110 € (iva incluido)

APERITIVOS

Puchero de mi madre al amontillado
Paté de Txangurro

EMPEZAMOS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota “Castro y Gonzalez “ cortado a cuchillo
Queso de cabra Payoya emborrado en Salvado de trigo
Atún mechado AOVE ,coco y tomate seco
Gambas blancas cocidas

ENTRANTES CALIENTES

Pavía de merluza con mahonesa de pimientos fritos
Crema de Bogavante

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de Lubina de estero con verduras salteadas y pil pil
0
Carrillada de Ternera al vino tinto con puré de boniato asado

POSTRE

Tocino de cielo con caramelo de Vermút rojo

SALUDAMOS EL 2026

Uvas de la Suerte

BEBIDAS INCLUIDAS

Generosos de Bgas. Gonzalez Byass
Blanco, Albariño Paco y Lola
Tinto Icení de Bgas. Tesalia
Espumoso Lumé brut Nature de Bgas. Contreras Ruiz
Agua, cerveza y refrescos



Mas info.reservas@restaurantebalandro.com. Telf. 625 081 152

- Para confirmar la reserva será indispensable haber realizado a través de transferencia bancaria el pago del importe del menú. El importe será devuelto siempre que se justifique fuerza mayor o se haga la cancelación antes del día 15 de diciembre.
- Los menús incluyen exclusivamente los platos y las bebidas que vienen detallados. Las consumiciones que no vengan incluidas serán abonadas aparte del precio del menú.
- Los menús pueden sufrir modificaciones por temporalidad del producto o cambios en nuestra oferta gastronómica. No obstante, será informado debidamente. Rogamos comunique con antelación cualquier alergia o intolerancia. Muchas gracias por su confianza..

Cuenta de la Caixa ES88 2100 8694 6102 0043 2202

Indicando nombre y apellido de la reserva y concepto “Cena Balandro Fin de año“