



MENÚ FIN DE AÑO RESTAURANTE LA DEHESA

Como entrante de aperitivo, pondremos

CANAPÉS DE SALMÓN CON MANTEQUILLA TRUFADA

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% D. O GUJUELO

ALCACHOFAS CONFITADAS CON JAMÓN Y SALSA DE QUESOS

VOLAVERANT RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE FOIE

SORBETE DE LIMÓN

Y COMO PLATO PRINCIPAL

PALETILLA DE CORDERO LECHAL, ASADA AL HORNO

DE POSTRE, VOLCÁN DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

TODO ESTO REGADO CON VINOS TINTOS Y BLANCOS DE LA TIERRA D. O MANCHA

CAFÉ O INFUSIÓN

UVAS

DULCES NAVIDEÑOS, CAVA, SIDRA Y LICORES



Precio 60 euros por persona

EL PLATO PRINCIPAL, SE PODRÁ CAMBIAR POR PESCADO, SIEMPRE QUE SE NOTIFIQUE CUANDO SE HAGA LA RESERVA