Restaurante Los Almendros (Torrellano)

MENU NOCHEVIEJA 2025-2026

EMPEZAMOS A LAS 21:00H

Pan de pueblo calentito con ralladura de tomate y crema de ajo negro

ENTRANTES:

Foie de pato con saquito de manzana asada y panecillos crujientes
Gulas salteadas con ajos tiernos y gambas sobre una base de pimientos asados y laminados
Champiñón con manto de roquefort

PRIMER PLATO:

Mariscada individual compuesta por:
Gamba roja a la plancha
Vieira Gratinada
Langostinos tigre, quisquilla de la bahía y bogavante
(todo ello hervido con sal marina)

DIGESTIVO:

Sorbete casero de mango y maracuyá)

SEGUNDO PLATO:

Lomos de bacalao al estilo de la casa acompañados de verduras de la huerta en tempura
o
Carrillera ibérica con reducción al P.X, bañado en salsa de la casa con su crema de zanahoria y patatita asada

POSTRE:

Postre especial fin de año sorpresa

BEBIDAS:

VINOS: Tinto Bordón (Crianza, RIOJA), Blanco (RUEDA, Verdejo) & rosado
Cerveza, refrescos y similares
Café o infusión
Champán y Sidra

105€p.p. ADULTOS (CENA + COTILLON Y UVAS)
53€p.p. SOLO COTILLON Y UVAS
40€p.p. NIÑOS CON CENA
28€p.p. NIÑOS SIN CENA
(IVA incluido)

Además:

Uvas de la suerte
Guardarropa
Sorteo especial
Barra libre
Guardería y zona infantil hasta las 3:30H
Música y fiesta con DJ Foga y DJ Jose hasta las 4:30H
Chocolatada a las 3:00h
Disfruta de la noche y si bebes de más te llevamos a casa gratis
También disponemos de la posibilidad de reservar solo cotillón

MENU INFANTIL

Pan calentito con tomate y ajo aceite
Bastones de pollo
Croquetas de jamón
Hamburguesa o Lasaña
POSTRE & BEBIDAS

MENU VEGANO, VEGETARIANO O ALERGENOS BAJO PREVIO ENCARGO

MAS INFORMACION AL:
608666934 o 965680178