menú
NOCHEVIEJA
2026

balandros®
cocinadelmaralamesa

APERITIVOS EN MESA

Croquetas de secreto con miel, caramelos de paté de perdiz

Brick crujiente de chistorra

Bombones de foie

PRIMEROS PLATOS INDIVIDUALES

Figatell de atún rojo sobre brioche con cebolla caramelizada y soja

Carpaccio de pulpo con gotas de mahonesa ahumada y de boniato

Raviolis de rabo de toro en su jugo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de corvina al cava con falso caviar
y patatas baby

Ó

Jarrete de cordero asado a baja temperatura en su jugo con pastel de patatas gratinadas

POSTRES

Tarta de manzana caliente con helado de vainilla al Bourbon

Dulces Navideños y uvas de la suerte

BODEGA

Rueda Verdejo Ramón Bilbao
Rioja crianza Señorío de Villarrica
Cava Brut Nature Dominio Requena

Café y cotillón en nuestra fiesta con DJ hasta las 4 con barra libre

70€
por persona
sin barra libre

Resopón (coquitas de tomacat mini pulguitas, sándwich de jamón y queso)

110€
por persona
con DJ y barra libre

www.restaurantebalandros.com · Tlf Reservas 96 629 03 13