

RESTAURANTE



LA SACRISTÍA

COMER EN UN ENTORNO
ÚNICO DEL SIGLO XVII.

DINNING IN A UNIQUE PLACE
DATING TO THE XVIITH CENTURY.

PARA RESERVAS LLAMAR
AL TEL. 956 68 17 59
FOR RESERVATIOS
CALL TEL. 956 68 17 59

"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas".

El Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores nales o colectividades.

Según reglamento (UE) N 1169/2011 del 13 de diciembre de 2014, sobre información alimentaria y alérgenos, las chas técnicas de los platos elaborados en este establecimiento se encuentra a disposición de los clientes.

MENÚ Nochevieja

New Year's Eve Menu

Aperitivos/Appetizers

- Esferificaciones de tomate con melva de Tarifa
Tomato caviar with mackerel from Tarifa
- Paté de mejillones con almendras crocantes
Mussel paté with crunchy almonds

Entrantes/Starters

- Langostinos Kataifi
Prawn Kataifi (greek philo pasta)
- Sopa marinera con croquetas tempurizadas de algas
Seafood soup with tempura style seaweed croquette

Segundos/Main Courses

❖ a elegir/choice of one

- Carré de cordero yakiniku con puré ahumado
Rack of lamb with yakiniku served with side of smoke mash
- Pescado blanco de la zona con verduras de temporada
White fish from the region with veggie tempura

Postres/Desserts

- Sorbete de yuzu con vodka
Yuzu sorbet with vodka
- Tarta de tres chocolates
Three chocolates cake

Vinos/Wines

- Bolo , Godello (Valdeorras)
- Pruno , tinto fino y cabernet (Ribera del Duero).
- Champagne Comte de Brismand

Nota:

Uvas de la Suerte y cotillón.

Good luck grapes and party favors.

95€ (IVA incluido)