

Fín de Año en Vistas Reales!



Estas Navidades ven a Celebrar la Nochevieja con nosotros.

Ven a disfrutar la última cena del año disfrutando nuestros platos de Cocina Tradicional Española especialmente diseñados para esa fecha, sin tener que preocuparte por nada.

En Vistas Reales hemos preparado para vosotros un Menú Degustación de Fín de Año basado en Productos de Colmenar Viejo.

Como no podía ser de otra manera, no nos hemos olvidado de los más pequeños para los que hemos confeccionado un menú muy especial.

- **Menú Adulto** 72€/persona
- **Menú Infantil** 30€/persona

Más información y Reservas en el +34 629 234 558

www.vistasreales.es

¡Os Esperamos!

MENÚ DEGUSTACIÓN DE FÍN DE AÑO ADULTOS

Entrantes:

- Lombarda Ecológica de “La Milana” con piñones
- Caldo de Navidad Ecológico de “La Milana”
- Jamón Ibérico de Bellota de “Casa Poli”
- Tortilla de patatas con huevos de “Las Hoyas de Santa Ana”
(especialidad de Vistas Reales)
- Croquetas Caseras según la receta de “Jesús Prieto”:
de jamón ibérico, boletus y zanahorias con dátiles
- Queso Ecológico de Moho Blanco de “La Suerte Ampanera” con pan de pasas y confitura ecológica
(mejor queso de cabra ecológico de España 2011)
- Anchoas de Santoña de “La anchoa sin lata” con pan artesano de “La Tahona de Colmenar” acompañado de tomate triturado ecológico de “La Milana”
- Gambones a la plancha de “Juanma”

-Sorbete de Limón-

Segundos:

A elegir entre nuestras carnes hechas en barbacoa de Leña de Encina o pescado al horno.

- Abanico de Cerdo Ibérico de Gancedo
- Lomo de Vaca Madurado de Gancedo
- Bacalao al pil-pil de “Juanma”
- Lubina a la “Vistas Reales”

Postres:

Variado de postres caseros al centro (tarta de Oreo, tarta de queso, etc.)

Centro de Turrone y Mazapanes

Café y Bebidas:

Cafés e Infusiones ecológicas con “Manolitos”

Agua, Refrescos y Zumos

Cerveza “Estrella Galicia”

Rioja “Ramón Bilbao” (Crianza)

Ribera del Duero “La Planta” (Roble)

Uvas de la Suerte y Champagne para brindar por el Año Nuevo

Licores de Nochevieja (Pacharán, crema de orujo y orujo de hierbas)

72€/persona



MENÚ INFANTIL DE FÍN DE AÑO

Entrantes:

- Tortilla de patatas con huevos de “Las Hoyas de Santa Ana”
(especialidad de Vistas Reales)
- Croquetas Caseras según la receta de “Jesús Prieto”:
de jamón ibérico

Segundos:

A elegir entre nuestras carnes hechas en barbacoa de Leña de Encina:

- Pollo Empanado “de Mamá”
- Abanico de Cerdo Ibérico de “Gancedo”
- Pollo Salvaje de “Tostón”

Postres:

Variado de postres caseros al centro (tarta de Oreo, tarta de queso, etc.)

Centro de Turrónes y Mazapanes

“Manolitos”

Bebidas:

Agua, Refrescos y Zumos

Lacasitos para las Campanadas

30€/persona



CONDICIONES:

- *La reserva se formalizará con el pago del 100% del cubierto en metálico, con tarjeta o mediante transferencia bancaria.*
- *La cancelación de la reserva antes del día 26 de diciembre de 2018 dará lugar a la devolución de 50% del importe del cubierto.*
- *A partir del 26 de diciembre de 2018 no se procederá a la devolución de ningún importe por reserva.*

Más información y Reservas en el +34 629 234 558

www.vistasreales.es

¡Os Esperamos!