

MENÚ

NOCHE ESPAÑOLA

APERITIVOS

Sangría, sangría blanca de manzana y naranjas, cerveza, pisco sour, jugo de frutas, bebidas.

ENTRADA

• Tapas

Jamón serrano, gazpacho, tentáculos a la gallega, olivas marinadas, chorizo español, rabas a la romana, berenjena encurtida con queso de cabra, mojo rojo, alioli.

PRINCIPAL

• Paella mixta

• Fideuá de camarón y calamar

• Mejillones al vapor con chorizo español

Servidos en sartenes de fierro con panes, tostadas, mantequilla de orégano, tomate rallado y aceite de oliva para untar.

• Chaffing

- Merluza española en salsa verde con huevo y espárragos.
Empanada gallega de pisto y queso.

- Rabas de toro.
Papas bravas.

- Flamenquines de pollo y queso.
Croquetas de jamón.

- Callitos a la madrileña.
Arroz.

- Riñones al jerez.
Tortilla española.

POSTRE

• Degustación

- Crema catalana.

- Torrija de pan campesino caramelizado con azúcar y canela. Servida con tocinillo, higos, manzana confitada y salsa de calvados.

Reserve con anticipación en
www.gutenappetit.cl

OOLE