

MENÚ DE NOCHE



Peacock

RESTAURANTE ESPECTÁCULO

B° La Llosuca 22-A
Revilla de Camargo
942 269 995
658 709 861
www.peacock.es

R ecepción y Bienvenida Cocktail Peacock: Frutas exóticas con Cava.

E ntrante Cocktail de Marisco y Salsa Rosa, Puding de Cabracho del Cantábrico. Lomo Ibérico de Bellota, Salchichón Ibérico de Bellota y Chorizo Ibérico de Bellota.

S egundo plato (a elegir) Solomillo de Buey a la Plancha con Guarnición de Patatas Fritas y Pimientos de Padrón y Piquillo, con Salsa de Queso de Cabrales, Salsa de Oporto o Salsa de Champiñones.

Entrecot de Ternera a la Plancha con Guarnición de Patatas Fritas y Pimientos de Padrón y Piquillo, con Salsa de Queso de Cabrales, Salsa de Oporto o Salsa de Champiñones.

Timbal de Mollejas de Lechazo y Setas con Cebolla Caramelizada al aroma de Xérez.

Rodaballo al Horno al perfume de Naranja con Patata Panadera.

Milhojas de Chipirones Encebollados al Vino Blanco.

Suprema de Merluza Austral, sobre lecho de Piperrada con Aroma de Naranja.

P ostre Tarta de Crema Limonera, Parfait de Chocolate y Sirope de Menta. Café.

B ebidas Tinto Rioja Pueblo Viejo
Rosado Lambrusco Emilia
Blanco Lambrusco Emilia
Agua de Solares

Bodega

Vino Tinto Rioja Añares Crianza 7€
Vino Tinto Rioja Muriel Reserva 10€
Vino Rosado Peñascal 6€
Vino Rosado Cresta Rosa 6€
Vino Mateus Rosé 7€
Vino Canei Rosado 6€

Vino Canei Blanco. 6€
Vino Blanco Rioja Diamante 6€
Vino Albariño Martin Codax 12€
Cava Codorniu Brut 10€
Cava Juvé y Camps Brut Nature 22€
Champagne Moët Chandon Brut 48€