



el CAIRO

RESTAURANTE

Menú Especial de FIN DE AÑO

1 - COPA DE BIENVENIDA (Cava o vino de Jerez)
acompañado de jamón serrano ibérico de bellota y queso gran reserva.

2 - FOIE DE PATO
con reducción de oloroso dulce y piñones.

3- TARTAR DE AGUACATE
con langostinos de Sanlúcar, nueces y mermelada de mango de la casa.

4- SOPA DE PESCADO DE ROCA Y MARISCO
con almejas finas de carril.

5- PRESA IBÉRICA A LAS FINAS HIERBAS
con patatitas y verduras al horno.

POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE
relleno de crema de avellanas, galletas de naranja y crujiente de
almendra dorada con helado de turrón y Pedro Ximénez.

COPA DE CAVA

BODEGA VINOS BLANCOS

D.O. Barbadillo “Tierra de Cádiz” / D.O. Rioja “Vivanco blanco”
D.O. Albariño “Pazo das Bruxas” / D.O. Rueda: “Verdeo de Torres”
Espumoso “Vardon Kennett esplendor Cuvée”

BODEGA VINOS TINTOS

D.O. Rioja “Ramón Bilbao” vendimia seleccionada / D.O. Rioja “Lan” reserva 2010.
“Celeste de Torres” Crianza / D.O. Rioja “Dinastía Vivanco” Reserva

Precio: 98,00€ por persona (10% I.V.A. incluido)



Dos turnos:
de 19:00 a 21:30h y de 22:00 a 00:30h.

Podrá degustar postres artesanales y satisfacer su paladar con las mejores marcas de vinos de las principales denominaciones de origen conservados en bodegas climatizadas.
Nos encontramos aproximadamente a 50 metros de la Plaza de toros de la Real Maestranza. Cómodos accesos.
Para ampliar la información o elaborar un menú personalizado, póngase en contacto con nosotros en:
info@elcairorestaurante.com - 954 21 30 89 (Iván Salas Lozano, Francisco Páez).