

Restaurant *el Foro*, desde 1998

2022

Menú fin de año

Aperitivo

- Copa de cava de bienvenida
- Crema de gamba roja con daditos de rape

Entrante

Carpaccio de langostinos con aceite trufado y brotes de remolacha

Primero

Ensalada con setas silvestres, arroz rojo y salsa topinambur

Segundo

Lubina salvaje en *suquet* de almejas

Principal

Bife de chorizo Angus argentino sobre crujiente de arroz y gratén de patata al foie

Postre

Tatin de mango con piñones y helado de vainilla

Festejamos con

Surtido de turrónes, uvas, cotillón y cava

95€ POR PERSONA
(IVA Incluido)

Incluye una botella de vino cada dos personas, agua y café

Vino blanco: **Valdesil 2019 (Godello, Do Valdeorras)**

Vino Tinto: **Atalayas de Golbás, La celestina 2018, 14 meses de crianza (Tempranillo, Do Ribera del Duero)**

Cava: **Gasela, brut nature** (Xarel·lo, Parellada y Macabeu)

Para confirmar la reserva por favor contacte con el restaurante a través de un mail a elfororestaurante@gmail.com. Se debe hacer entrega de una paga y señal del 50%