



# Menú de Reyes

6 de enero de 2021

## Menú

Aperitivos del chef:

Coca fría de pimientos con langostinos,  
gratinado de ali oli y crema de mango

Pastel de carabineros con mayonesa  
de lima y wakame

Taco de maíz frito con pulled beef,  
mole y frambuesa

Pequeña ensalada de escarola, pimientos asados,  
anchoa marinada en casa con sopa tibia de  
tomate y aceite de tomillo

Lomo de lubina relleno de ceps, cremoso de  
gambas y crujiente de wonton

Lingote de lechal asado, patata rellena  
de mojo verato, bimi y agridulce de mango

*Melchor, Gaspar y Baltasar*

Precio 39 €

## Menú infantil

"Entremés navideño"

(fiambres, embutidos ibéricos, nuestras  
croquetas, calamares y huevo hilado)

San Jacobo de lomo ibérico con sus  
patatitas y ensalada de brotes

Pudin de reyes

Precio 26 €

## El Menú incluye:

Vino tinto y blanco de la casa,  
cervezas, refrescos, agua mineral,  
café e infusiones.

Roscón de Reyes de Pastelería La  
Guinda a las 18:30 h

## RESERVAS

927 23 06 50 - 658 98 91 64

Ctra de Salamanca Km 550, Cáceres

[www.aralia.es](http://www.aralia.es)

  
**Bravo**  
Hostelería y Eventos

  
**Aralia**  
CELEBRACIONES EN JARDINES Y ESPACIOS ÚNICOS

