

MENÚ NOCHEBUENA 2020

Entrantes a compartir:

- Lomo y jamón ibérico de bellota y queso manchego
- Alcachofas con foie y jamón ibérico
- Carpaccio de salmón marinado
- Gamba blanca a la plancha

Segundos a elegir:

- Abanico ibérico a la brasa
- Chuletón de vaca vieja
- Costilla de vaca braseada
- Pierrecita de cabrito deshuesada
- Solomillo de ternera al foie
- Bacalao al horno
- Lubina rellena al hojaldre
- Rodaballo a la bilbaina

Surtido de postres + Cava Brut Nature
Café y dulces navideños

Agua mineral, vino Rioja reserva, blanco o rosado,
cervezas y refrescos incluidos.

75€ por persona (IVA incluido)

Menú infantil:

Surtido ibérico
Rabas de calamar
Croquetas de jamón

A elegir:

Chuletillas de lechal
Escalope de pollo ó de ternera
Hamburguesa

Incluye helado, agua mineral y refresco
(40€ IVA incluido)

CENAS A PARTIR DE LAS 20:00h

Imprescindible reservar

687340472



Menú Especial
Día de Navidad, Año Nuevo y Día de Reyes

Entrantes a compartir:

- Surtido de ibéricos
- Croquetas de rabo de toro
- Huevos poché con boletus
- Rulo de queso de cabra con cebolla confitada

Segundos a elegir:

- Abanico ibérico a la brasa
- Costilla de vaca braseada
- Piernequita de cabrito deshuesada
- Solomillo de ternera al foie
 - Bacalao al horno
- Lubina rellena al hojaldre
 - Salmón a la mostaza

Surtido de postres y café

Agua mineral y vino Rioja crianza incluidos

40€ por persona (IVA incluido)

MENÚ A MESA COMPLETA