



# Menús navideños para grupos.

## Menú Mazapán

### Entrantes a compartir:

- Selección de embutidos y quesos nacionales.
- Tartar de salmón con aguacate y vinagreta de mostaza a la antigua.
- Puerro a la brasa con holandesa de trufa negra.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

### Plato principal a elegir:

- Bombón de pularda rellena de orejones, foie mi-cuit y pistachos.
- Dado de bacalao negro con pilpil de pimientos asados y crujiente dentelle.

### Postre:

Torrija de panettone con helado de vainilla Bourbon.

### Incluye:

- Agua mineral y vino tinto Eguren Ugarte Crianza (D.O. Rioja)
- Café o infusión y dulces navideños

**48€ por persona (IVA incluido)**

**Imprescindible reservar para estas fechas dejando una señal que se descontará en la cuenta total, la cual habrá de abonarse en un pago único.**



No están disponibles otras opciones de menú en campaña de Navidades.



# Menús navideños para grupos.

## Menú Polvorón

### Primer plato:

Risotto de arroz Vialone con langostinos al champagne.

### Segundo plato:

Solomillo de vaca asturiana a la parrilla con crema de patata Robuchon y hongos a la bordelesa.

### Postre:

Nuestro cheesecake con frambuesas y helado de galleta.

### Incluye:

- Agua mineral y vino tinto Egure Ugarte Crianza (D.O. Rioja)
- Café o infusión y dulces navideños.

**58€** por persona (IVA incluido)

**Imprescindible reservar para estas fechas dejando una señal que se descontará en la cuenta total, la cual habrá de abonarse en un pago único.**



No están disponibles otras opciones de menú en campaña de Navidades.



# Menús navideños para grupos.

## Menú Turron

### Primer plato:

Emulsión de cigala con su moluscada.

### Segundo plato:

Lomo de merluza cántabra a baja temperatura con su pilpil de boletus Edulis.

### Tercer plato:

Cilindro de cochinillo meloso deshuesado con su piel crujiente.

### Postre:

Cristal de mango con sopa de dulce de leche y chocolate.

### Incluye:

- Agua mineral y vino tinto Egure Ugarte Crianza (D.O. Rioja)
- Café o infusión y dulces navideños.

**68€ por persona (IVA incluido)**

**Imprescindible reservar para estas fechas dejando una señal que se descontará en la cuenta total, la cual habrá de abonarse en un pago único.**



No están disponibles otras opciones de menú en campaña de Navidades.