

# Menu

DÍA DE NAVIDAD, AÑO NUEVO  
Y DÍA DE REYES

## ENTRANTES A COMPARTIR:

---

- Tartar de salmón marinado con frutas exóticas.
- Brioche de rabo de toro al oloroso.
- Zamburiñas de la ría con sofrito de tomate y tomillo limonero.
- Ravioli de pularda y boletus.

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

---

- Hojaldre de merluza del Cantábrico con caldo corto de puerros.
- Bacalao con emulsión de brandada.
- Bombón de cordero lechal con jugo de verdejo y ajillo.
- Presa ibérica de bellota a la parrilla con cebollitas glaseadas.

## EL MENÚ INCLUYE:

---

**Sutido de postres caseros, café o infusión y dulces navideños.**

*Agua mineral. vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés)  
y vino tinto Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)  
(Resto de bebidas no incluidas)*

**55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

**Imprescindible reservar abonando una señal,  
que se descontará en la cuenta final.**

