



Menú 2025

Nochebuena

Entrantes a compartir:

Jamón ibérico de bellota con panes crujientes.
Mini brioche de mantequilla con carabineros al
ajillo.

Zamburiña a la parrilla con sofrito de tomillo y
cítricos.

Ensalada de foie mi-cuit artesano con frutos
secos y reducción de Sauternes.

Primer plato:

Raviolis rellenos de bogavante y esencia de
cigalas.

Segundo plato:

Pularda de Bress rellena de pistachos, foie y
orejones.

Postre:

Torrija de panettone con helado de turrón.
Café o infusión y dulces navideños.

Incluye:

*Agua mineral, vino tinto Eguren Ugarte Reserva (D.O.
Rioja) y vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés)*

100€ por persona (IVA INCLUIDO)

Imprescindible reservar abonando una señal.



Menú infantil

Nochebuena

Plato combinado:

Croquetas de jamón ibérico.

Mini Nuggets de pollo.

Pizza de jamón York y bacon.

Hamburguesa de ternera con queso y bacon
con patatas fritas.

Postre:

Helado con tierra de oreo de chocolate.

Bebida:

Agua y refrescos.

Incluye:

Dulces navideños

50€ por persona (IVA INCLUIDO)

Peques hasta 12 años