



# 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*