



Menú de Nochebuena

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Asadillo de pimientos con antxoas del Cantábrico doble cero.

Brioche de carabineros.

Tabla de queso manchego, lomo y jamón ibérico de bellota.

Primer plato

Filete de rodaballo a la bilbaína con parmentier.

Segundo plato

Lomo de ciervo con coulis de manzana.

Postre

Torrija caramelizada con helado de caramelo salado.

Dulces navideños y copita de cava Brut Nature.

Bebidas

Agua, vinos de la casa tinto Rioja Crianza y blanco verdejo, refrescos, cerveza, café o infusión.

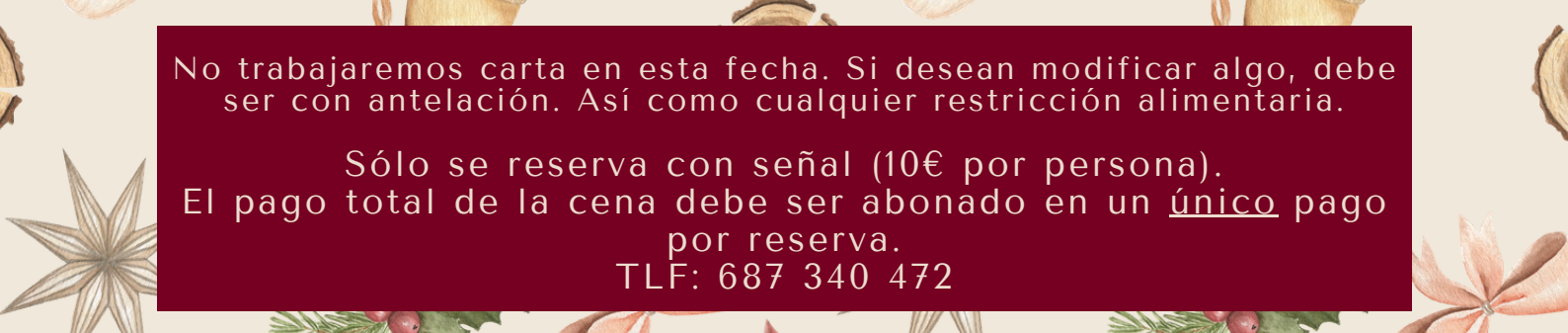
Precio por persona (IVA incluido): 120€

No trabajaremos carta en esta fecha. Si desean modificar algo, debe ser con antelación. Así como cualquier restricción alimentaria.

Sólo se reserva con señal (10€ por persona).

El pago total de la cena debe ser abonado en un único pago por reserva.

TLF: 687 340 472





MENÚ INFANTIL

NOCHEBUENA

Entrantes:

Croquetas de jamón ibérico.

Huevos rotos con jamón ibérico de bellota.

Principal a elegir:

- Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas fritas.
- Presa ibérica a la brasa con patatas fritas.

Postre:

Maceta de helado con
tierra de oreo.

Dulces navideños.

Incluye agua y refrescos.

Precio: 50€ por persona
(IVA incluido)

