

Navidad 2024

MENÚ

Bocadito de bacalao

Canelón de ragú de ternera y parmesano

Merluza de pincho al estilo marinero

Carrilleras de cerdo ibéricas con
parmentier de patata

Mousse de yogur y frutos rojos

Este menú se servirá a mesa completa,
incluye agua mineral, vinos selectos, café y pan.

PRECIO: 45 € IVA incluido

Previa reserva.

Año nuevo 2025

MENÚ

Crujiente de sardina ahumada con chutney de pimientos rojos y tomate

Crema de calabaza asada y vieiras

Bacalao confitado sobre verduritas y crema de setas

Lingote de ternera y apio nabo

Brownie de chocolate y nueces

Este menú se servirá a mesa completa, incluye agua mineral, vinos selectos, café y pan.

PRECIO: 45 € IVA incluido

Previa reserva.

Reyes 2025

MENÚ

Chupito de fino con gouda Beemster y
jamón ibérico

Mejillones a la vizcaina

Lomo de corvina y salsa de cava

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de
vino de las arribes

Roscón de reyes

Este menú se servirá a mesa completa,
incluye agua mineral, vinos selectos, café y pan.

PRECIO: 45 € IVA incluido

Previa reserva.

*Navidad, año nuevo
y reyes*

MENÚ NIÑ@S

Croquetas caseras y calamares a la andaluza

Segundo a elegir entre:

Bistec de ternera con patatas

Lomo de cerdo a la plancha con patatas

Postre

Este menú incluye bebida y pan.
PRECIO: 22 € IVA incluido
Previa reserva.