

MERRY CHRISTMAS

Menú Fin de año



Centro de mesa

- ENSALADA DE INVIERNO (LECHUGAS Y BROTES CON GRANADA, VENTRESCA DE ATÚN Y VINAGRETA DE CÍTRICOS)
- CREPE TOSTADO DE VIEIRAS Y GAMBAS, ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS
- AHUMADOS Y SALAZONES CON ESCALIVADA Y SUS TOSTAS
- MORCILLA DE BURGOS CON QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

Primero

- PAELLA DE SECRETO IBERICO CON VARIADO DE SETAS Y AJETES
- SUQUET DE RAPE Y MARISCO
- ENTRECOT DE VACA MADURADA VIEJA Y PISTO CRUJIENTE DE VERDURAS

Postre

- TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRAMBUESA

Bebida

BODEGA

- TINTO FINCA SAN MARTIN CRIANZA (D.O RIOJA)
- BLANCO LB1 (D.O RUEDA)
- BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA



Precio
30€
IVA INCLUIDO

Happy New Year 2022

Menú Año Nuevo

Centro de mesa

- SURTIDO IBÉRICO CON QUESOS DEL PAÍS
- ENSALADA DE BROTES TIERNOS, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y VINAGRETA DE FRAMBUESA
- BROCHETA DE GAMBÓN CON CRUJIENTE DE PAN JAPONÉS Y CARAMELO DE AJO
- BUÑUELOS DE BACALAO Y AJO MIEL

Principal a elegir

- ARROZ DE SEPIA Y ALCACHOFAS
- SALMÓN AL PAPILOTE CON VERDURITAS
- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS EN CHIMICHURRI Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

Postre

- TARTA DE YEMA TOSTADA

Bebida

BODEGA

- TINTO FINCA SAN MARTÍN CRIANZA (D.O RIOJA)
- BLANCO LB1 (D.O RUEDA)

BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA



Precio
30€
IVA INCLUIDO



Menü

Día de Reyes



Centro de mesa

- CARPACCIO DE CECINA DE LEÓN CON LASCAS DE PARMESANO
- SURTIDO DE APERITIVOS "THAI"
- "ESGARRAET" CON MOJAMA Y BACALAO
- CHIPIRONES EN SU TINTA CON ALCACHOFAS SALTEADAS

Principal *a elegir*

- ARROZ MELOSO DE PATO VERDURAS CRUJIENTES Y FOIE
- SEPIONET CON VERDURAS ASADAS
- CONFIT DE PATO AL HORNO CON SALSAS "ÁCIDA" DE FRUTOS ROJOS

Postre

TIRAMISÚ CON HELADO DE CHOCOLATE

ROSCÓN DE REYES

Bebida

BODEGA

TINTO FINCA SAN MARTÍN CRIANZA (D.O RIOJA)
BLANCO LB1 (D.O RUEDA)
BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA



Precio
35€
IVA INCLUIDO