

# COMIDA DE *Navidad*

## *-centro de mesa-*

- VOLCÁN DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON QUESO VIEJO
- TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON MOSTAZA ANTIGUA Y MANZANA GRANNY SMITH
- FOIE CARAMELIZADO CON DIFERENTES CONFITURAS
- PATA DE PULPO SOBRE PATATAS CONFITADA EN PIMENTÓN DE LA VERA

## *-Primero-*

- SOPA DE COCIDO (CABELLO DE ÁNGEL)

## *-a elegir-*

- COCIDO NAVIDEÑO
- ARROZ DEL SEÑORET
- LOMO DE BACALAO CON CREMA DE GUISANTES Y ESPARRAGOS VERDES
- CARRILLADA DE TERNERA AL PEDRO XIMENEZ CON PURÉ DE BONIATO

## *-Postre-*

- PUDING DE TURRÓN DE XIXONA CON CROCANTE DE ALMENDRA

## *-Bodega-*

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)
- BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA

**PRECIO  
45€**







COMIDA  
2º DÍA DE  
*Navidad*

*-centro de mesa-*

- ENSALADA DE ENDIVIAS CON SALMÓN HUEVAS DE LUMPO Y SALSICI GRIEGO
- ABANICO DE CALAMAR A LA ANDALUZA
- CREMA DE CALABAZA

*-Primero a elegir-*

- 
- PAELLA DE COSTILLAS Y VERDURAS DE INVIERNO
  - LENGUADO CON MENIER DE NARANJA Y PATATA FRANCESA
  - PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON BRAVAS DE BONIATO AL CURRY (SUPL-5€)

*-Postre-*

- TIRAMISÚ

*-Bodega-*

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)
- BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA

PRECIO  
30€





# COMIDA

## *Fin de año*

### *-centro de mesa-*

- ENSALADA DE ESCAROLA Y BROTES TIERNOS CON NARANJA, ANCHOAS Y GRANADA
- BUÑUELOS DE BACALAO Y AJO MIEL
- TORREZNOS DE SORIA CON PARMENTIER DE BONIATO

### *-Primero a elegir-*

- FIDEGUÁ MELOSA DE PRESA IBÉRICA CON SETAS DE TEMPORADA, ALCAHOFAS Y QUESO TRUFADO
- LOMOS DE MERLUZA CON CREMA DE PIQUILLOS Y REFrito DE JAMÓN CON CHICHAROS
- SOLOMILLO IBÉRICO AL HORNO CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

### *-Postre-*

- VASITO DE TRES CHOCOLATES

### *-Bodega-*

- CUNÉ CRIANA (D.O RIOJA)
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)
- BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA

PRECIO  
40€





COMIDA DE

# Reyes



## -centro de mesa-

- CARPACCIO DE CECINA DE LEÓN CON LASCAS DE PARMESANO
- BRANDADA DE BACALAO CON ANCHOAS Y PIPARRAS
- ESGARRAET CON MOJAMA Y BACALAO
- CHIPIRONES EN SU TINTA CON ALCACHOFAS SALTEADAS

## -Primero a elegir-

- MELOSO DE MARISCO
- SEPIONET CON VERDURAS ASADAS
- CONFIT DE PATO AL HORNO CON SALSA "ACIDA" DE FRUTOS ROJOS

## -Postre-

- TIRAMISÚ CON HELADO DE CHOCOLATE
- ROSCÓN DE REYES

## -Bodega-

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)
- MOCÉN BLANCO (D.O RUEDA)
- BEBIDAS, CAFÉ Y COPA DE CAVA

PRECIO  
40€

