



## MENÚS DE NAVIDAD





## MENÚ UNO

### *Para compartir*

*(1 plato cada 4 personas)*

*Carpaccio de ternera roja y Parmesano al aliño de limón.*

*Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.*

*Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.*

*Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce.*

### *Segundo plato a elegir una opción.*

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).*

*Arroz negro a la tinta del calamar.*

*o*

*Merluza de pincho al horno y su Pilpil.*

*o*

*Lomo alto de vaca madura a la parrilla con patatas chips.*

### *El final más dulce*

*Volcán de queso fluido con coulis de frutos rojos.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### *Nuestra bodega*

*(A elegir un vino blanco y un vino tinto)*

#### *Vinos blancos (Magnum)*

*(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.*

#### *Vinos tintos (Magnum)*

*(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 44,00€**

**(10% I.V.A. INCLUIDO)**

#### *Indicaciones: .*

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*



## MENÚ DOS

*Para compartir*

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de cítricos.*

*Alcachofas floreadas a la parrilla.*

*Bocaditos de merluza a la Andaluza con mahonesa de alcaparras.*

*Segundo plato a elegir una opción.*

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*

*Raviolón de Parmesano, yema de huevo y trufa negra.*

*o*

*Rape de tripa negra a la Donostiarra.*

*o*

*Solomillo de vaca madura a las brasas con patatas a las finas hierbas y tomate provenzal.*

*El final más dulce*

*Coulant de chocolate Guanaja con crujiente de caramelo.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

*Nuestra bodega*

*(A elegir un vino blanco y un vino tinto)*

*Vinos blancos (Magnum)*

*(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%.*

*Vinos tintos (Magnum)*

*(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 52,00€**

**(10% I.V.A. INCLUIDO)**

**Indicaciones:**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*



## MENÚ TRES

*Para compartir*  
**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*  
*Huevos camperos rotos con trufa negra y tomate deshidratado.*  
*Almejas de concha fina a la sartén.*  
*Lubina de costa frita al adobo de lima.*

**Segundo plato a elegir una opción.**

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*  
*Raviolis de foie gras de pato sobre puerro estofado con reducción de Oloroso.*

o

*Rodaballo al horno con vinagreta de estragón.*

o

*Taco de solomillo en salsa de Perigourdine con pimientos de piquillo confitados.*

**El final más dulce**

*Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.*  
*Café Arábica e infusiones naturales.*  
*Dulces de la Casa.*

**Nuestra bodega**

**(A elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vinos blancos (Magnum)**

*(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.*

**Vinos tintos (Magnum)**

*(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza- Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.*

*(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 56,00€**

**(10% I.V.A. INCLUIDO)**

**Indicaciones:**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*