

MENUS NAVIDADES 2021

MENU 1

Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado

Croquetas cremosas de boletus edulis y trufa negra

Revuelto de morcilla con salteado de manzana reineta

Ensaladilla de carabineros con toques cítricos

Segundo plato a elegir:

Carrilleras ibéricas estofadas al jospes y salseadas de oloroso dulce

Lagarto de cerdo ibérico a la parrilla de carbón

Confit de pato a baja temperatura con salsa de foie gras y piñones fritos

Ó

Bacalao al horno con ajos tostados

Lubina al hojaldre rellena de marisco

Surtido de postres al centro

El menú incluye, café, Agua mineral, Vino Rioja Cza refrescos y cerveza (no incluida cerveza de botella)

40 € por persona (IVA Incluido)

**BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON*

MENUS NAVIDADES 2021

MENU 2

Entradas a compartir

Flor de alcachofa natural confitada con lascas de jamón ibérico y aceite de trufa blanca (plato según temporada)

Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado

Croquetas cremosas de rabo de toro

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla caramelizada

Segundo plato a elegir:

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de trufa y boletus

Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco

Chuletillas de lechal a la parrilla

Ó

Lubina rellena de marisco al hojaldre

Tataki de atún rojo con teriyaki

Bacalao al horno con refrito de ajos tostados

Surtido de postres al centro

El menú incluye, café, Agua mineral, Vino Rioja Cza

Refrescos y Cervezas (no incluida cerveza de botella)

45€ por persona (IVA Incluido)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON***

MENUS NAVIDADES 2021

MENU 3

Entradas a compartir:

Gamba blanca a la plancha

Pulpo en finas lonchas sobre maionesa de cangrejo y pimentón ahumado

Trigueros a la parrilla con bucles de foie fresco y cecina de buey

Anchoas de Santoña sobre tartar de aguacate y tomate

Segundo plato a elegir:

Entrecot de vaca al carbón de encina

Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de foie gras

Ó

Rape de tripa negra a la parrilla con ajos tostados

Pescado de mercado

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral, Vino Rioja Cza.

Refrescos y Cervezas (no incluidas cerveza de botella)

53€ por persona (IVA Incluido)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON***