

MENU ESPECIAL NAVIDAD I

Primeros a compartir



Mixta de Jamón Ibérico puro Bellota D.O Dehesa Extremadura

Lomo Ibérico y Queso curado

Gamba blanca a la plancha

Ensalada de aguacate, tomate gamba cocida sobre base de salmorejo andaluz.

Mixta de croquetas de Jamón y ventresca.

Segundos a elegir



Solomillo a la Parrilla de Carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y jugo de carne y limón

Carrillera Ibérica estofada

Postres

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

65€ por persona (IVA incluido)

En este menú estará incluido, El Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arábica y licor afrutado de cortesía.

Copa combinado tipo importación 6,50 €, combinado Premium 9,50 €.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 – 627448496

**Este menú deberá reservarse con al menos tres días de antelación y para la mesa completa, excepción hecha de los menores de doce años si así lo desea
Este menú tiene validez hasta el 15 de enero de 2024, a partir de dicha fecha por favor consultadnos.**

Gracias

MENU ESPECIAL NAVIDAD 2

Primeros a compartir



Surtido de Ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, Jamón y Queso)

Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Pimientos asados con Ventresca

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

Segundos a elegir



Entrecott de carne roja (maceración 40 dias) 450 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y salsa de jugo de carne y limón

Carrillera Ibérica estofada

Postres

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

62€ por persona (IVA incluido)

En este menú estará incluido, El Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arábica y licor afrutado de cortesía.

Copa combinado tipo importación 6,50 €, combinado Premium 9,50 €.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 – 627448496

Este menú deberá reservarse con al menos tres días de antelación y para la mesa completa, excepción hecha de los menores de doce años si así lo desea

Este menú tiene validez hasta el 15 de enero de 2024, a partir de dicha fecha por favor consultadnos.

Gracias

MENU ESPECIAL NAVIDAD 3

Primeros a compartir



Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Huevos rotos con picadillo de ciervo

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

Una Flor de Alcachofa con jamón por persona

Segundos a elegir



Entrecot de carne roja (maceración 40 días) 450 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón queso y salsa de jugo de carne y limón.

Carrillera Ibérica estofada

Postres

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

57€ por persona (IVA incluido)

En este menú estará incluido, El Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arábica y licor afrutado de cortesía.

Copa combinado tipo importación 6,50 €, combinado Premium 9,50 €.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 – 627448496

Este menú deberá reservarse con al menos tres días de antelación y para la mesa completa, excepción hecha de los menores de doce años si así lo desea

Este menú tiene validez hasta el 15 de enero de 2024 a partir de dicha fecha por favor consultadnos.

Gracias