

Menús Navidad 2022

b
a
c
a
o

Nuestra selección de aperitivos al centro

Croquetas de chorizo y gochujang

Dadiños de queso feta y tapioca con emulsión agridulce

Patatas bravas con salsa ahumada

Plato individual

A elegir entre:

Secreto Ibérico a la brasa y patatas fritas

Canelón de pollo rustido y salsa de foie

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2022 seguido de café expreso de máquina

Bebidas

3 bebidas por persona

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 40€+10% IVA

Nuestra selección de aperitivos al centro

Croquetas de chorizo y gochujang

Tosta de anchoa del Cantábrico y muselina de jamón ibérico

Tabla de quesos nacionales

Plato individual

A elegir entre:

Carrillera de cerdo ibérico y puré de patatas y chirivía

Pulpo a la brasa, patata hasselback y mojo picón verde

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2022 seguido de café expreso de máquina

Bebidas

3 bebidas por persona

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 43€+10% IVA

Nuestra selección de aperitivos al centro

Croquetas de chorizo y gochujang

Ensaladilla de encurtidos, atún y sardina

Brioche de costilla deshilachada y mayonesa de chipotles ahumados

Plato individual

Ensalada de langostinos en tempura y salsa cremosa picante

Segundo plato

A elegir entre:

Carrillera ibérica y puré de patatas y chirivía

Bacalao con beurre blanc y verduras a la brasa

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2022 seguido de café expreso de máquina

Bebidas

3 bebidas por persona

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 45€+10% IVA