

b
a
r
c
a
r
o

MENÚ
NAVIDAD
2023



Nuestra selección de aperitivos al centro

Focaccia de pesto rojo, mozzarella, tomate seco y anchoa

Croquetas de bacalao dorado y alioli de huevo frito

Ensalada César de cogollos y pollo braseado

Plato individual

A elegir entre:

Carrillera ibérica de cerdo al vino tinto y puré de patatas
y chirivía

Arroz negro meloso de calamar y gambón con alioli

Ensalada de burrata, praliné de pistachos y tomates
de la huerta

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2023 seguido de café
expreso de máquina

Bebidas

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 50€ + 10% IVA



Nuestra selección de aperitivos al centro

Focaccia de salmón ahumado, creme fraîche y caviar de trucha

Daditos fritos de queso Payoyo y tapioca con salsa agridulce emulsionada

Brioche relleno de costilla deshilachada y mahonesa de chipotles ahumados

Plato individual

A elegir entre:

Ensalada César de cogollos y pollo braseado

Presa ibérica a la brasa, salsa de turrón, foie y Pedro Ximénez

Bacalao confitado, pesto rojo y verduras salteadas

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2023 seguido de café expreso de máquina

Bebidas

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 55€ + 10% IVA



Nuestra selección de aperitivos al centro

Tosta de sardina y pesto rojo
Calamares fritos y alioli de lima
Croquetas de chorizo ibérico y gochujang

Plato individual

A elegir entre:

Secreto Ibérico a la brasa, patatas y pimientos del padrón
frutos

Bacalao confitado, beurre blanc y verduras salteadas
Arroz meloso de verduras

Repostería artesana

Locuras dulces de nuestra colección 2023 seguido de café
expresso de máquina

Bebidas

Agua mineral
Refrescos variados
Cerveza con y sin alcohol
Manzanilla o fino
Vino blanco Marqués de Villalúa
Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 60€ + 10% IVA



Nuestra selección de aperitivos al centro

Berenjenas fritas al ras el hanout y salmorejo

Guacamole y sus nachos

Coliflor frita con salsa coreana y anacardos

Plato individual

A elegir entre:

Crema de calabaza asada, cremé frêide y sus pipas
garrapiñadas

Arroz meloso de verduras

Ensalada de burrata, praliné de pistachos y tomates
de la huerta

Repostería artesana

Brochetas de fruta natural

Bebidas

Agua mineral

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla o fino

Vino blanco Marqués de Villalúa

Vino tinto Rioja Crianza

Precio: 50€ + 10% IVA

