

MENU DE NOCHEBUENA

Crema de carabineros y calabaza con virutas de gamba crujiente

* * * * *

Tartar de salmón ahumado, aguacate y wasabi con vinagreta de frutos rojos

* * * * *

Vieira rellena de rape y langostinos

* * * * *

Sorbete de frambuesa al cava

* * * * *

Escalopines de presa Ibérica con puré de patata y salsa de hongos

* * * * *

Semifrío de chocolate
Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Blanco

Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

**Precio por persona:
80,00 € (IVA incluido)**

MENU DE NAVIDAD

Sopa fría de melón
y virutas de Jamón de Bellota

* * * * *

Ensalada de queso de cabra, manzana asada
con vinagreta de papaya y sésamo

* * * * *

Lomo de rodaballo en salsa marinera
con crujiente de espárragos trigueros

* * * * *

Taco de cochinitillo asado al estilo tradicional
con papas panaderas y pimiento del piquillo

* * * * *

Semifrío de limón
Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Blanco
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

Precio por persona: 77,00.€ IVA incluido
Consulte Menú infantil >> 39,00.-€ IVA incluido

CENA DE FIN DE AÑO

Combinado de ibéricos con cecina de León y queso Idiazábal servido con grisines crujientes

* * * * *

Ensalada templada de bogavante y mango con vinagreta de naranja y piñones

* * * * *

Parrillada de Marisco a la plancha
(3 variedades de mariscos)

* * * * *

Sorbete de fruta de la pasión al Cava

* * * * *

Solomillo de vaca con foie fresco y salsa de Idiazábal ahumado

* * * * *

Tarta Gasteiz y Delicias de Navidad
Las tradicionales 12 uvas

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Blanco
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

Precio por persona (IVA incluido)

- **Solo cena: 125,00 €**
- **Cena + hab. Doble: 175,00 € /persona**
- **Cena y hab. individual: 220,00.- €**

El servicio en sala finalizará a la 1:00 hrs

RESERVAS DE MESAS A PARTIR DE 8 PERSONAS REQUIERE PAGO DE DEPOSITO DE 200,00 EUR con al menos 7 días de antelación. De no recibirse el pago la reserva será cancelada. El deposito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

MUY IMPORTANTE: En caso de incidencias en el suministro o bien un alza desmesurada en los precios de los ingredientes que conforman los menús, pasaría a modificarse el menú o el precio. En ambos pasos procederíamos a comunicarlo previamente a todas las reservas

ALMUERZO DE AÑO NUEVO

Crema de nécoras y zanahoria
con virutas de langostino crujiente

* * * * *

Ensalada de bacalao laminado
sobre pisto, calabacín y tomillo

* * * * *

Taco de pulpo a la brasa sobre puré de
patata y Pimentón de La Vera

* * * * *

Cordero al horno con patatas baby
y bouquet de lechuga iceberg

* * * * *

Goxua en rejilla de chocolate
sobre natilla de caramelo

* * * * *

Delicias de Navidad

* * * * *

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Blanco
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

Precio por persona:
78,00 € (IVA incluido)

CONSULTE MENUS INFANTILES
PRECIO 39,00.- €

ALMUERZO FAMILIAR DEL DIA DE REYES

Copa de Porrusalda con bacalao
y lágrimas de Aceite Virgen Extra

* * * * *

Ensalada de Ventresca de bonito con
pimientos asados en horno de leña y
anchoas del cantábrico

* * * * *

Lomo de merluza a la plancha
sobre meloso de tinta y chipirón

* * * * *

Carrilleras de ternera al Vino tinto
con parmentier de patata trufada

* * * * *

Tradicional Roscón de Reyes

* * * * *

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Blanco
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

Precio por persona:
70,00 € (IVA incluido)

CONSULTE MENUS INFANTILES
PRECIO 39,00.- €



MENUS ESPECIALES

NAVIDAD 2024

Información y Reservas

945 181 000