

MENÚ DE NAVIDAD

FAMILIAS Y GRUPOS

Los menús incluyen todos los entrantes para compartir y un plato principal a elegir de entre las opciones. También incluyen pan, dos consumiciones de bebida por persona: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, agua, cerveza o refresco; un surtido de postres artesanos para compartir, café y licor.

MENÚ A

Entrantes para compartir

Consomé de Navidad
Mix de croquetas de jamón ibérico y de quisquillas
Ensalada de tomate afeitao y ventresca de bonito

Principal a elegir

Escalope de ternera
Salmón teriyaki con salsa de boniato y verduras
Costillas de cerdo a la barbacoa a baja temperatura
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada

30 €

MENÚ B

Entrantes para compartir

Consomé de Navidad
Mix de croquetas de jamón ibérico y de quisquillas
Pulpo a la brasa sobre crema de batata y yema del corral
Ensalada verde de anchoas de Santoña y endivias al Cabrales

Principal a elegir

Bacalao gratinado sobre crema de espinacas
Entrecot de rubia gallega al grill
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada
Chuletillas de lechal a la parrilla

40 €

MENÚ C

Entrantes para compartir

Consomé de Navidad
Mix de jamón y lomo de bellota D.O. y queso de oveja del pastor
Zamburiñas al horno
Gamba blanca de Huelva a la plancha
Ensalada de salmón y aguacate

Principal a elegir

Solomillo de rubia gallega al grill
Paletilla de lechal asada
Merluza a baja temperatura en salsa con gambas y verduras
Tataki de atún rojo de Cádiz

50 €

MENÚ D

Entrantes para compartir

Consomé de Navidad
Mix de croquetas de jamón ibérico y de quisquillas
Ensalada de tomate afeitao y ventresca de bonito

Principal a elegir

Arroz a banda o arroz de campo
Paella de bacalao y espinacas
Entrecot de rubia gallega al grill
Chuletillas de lechal
Bacalao gratinado sobre crema de espinacas

35 €

Principal a elegir

Arroz caldoso con bogavante
Paella de marisco
Solomillo de rubia gallega al grill
Paletilla de lechal al horno
Merluza a baja temperatura en salsa con gambas y verduras

45 €

MENÚ INFANTIL

Entrantes para compartir

Spaghetti alla bolognese
Crema de calabacín con crutones y queso parmesano

Principal a elegir

Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza
Costillas de cerdo a la barbacoa a baja temperatura
Flamenquín cordobés
Escalope de ternera
Hamburguesa Black Angus con cebolla caramelizada, tomate y rúcula
Salmón teriyaki con salsa de boniato y verduras

20 €

Abrimos los días: 25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero.

Salón privado distribuido en mesas de 6 personas disponible para reservas a partir de 20 comensales.

Es posible la elaboración de un menú para celíacos y veganos. Consultar con los camareros.