



Navidad 2018



MENU 1

ENTRADAS (Para compartir cada 4 personas)

Olivas con alcaparras
Surtido Ibérico (jamón, caña de lomo, queso, salchichón ibérico)
Croquetas de la casa
Boquerones abiertos en adobo

PLATO A ELEGIR

Lomo de rosada a la roteña
Carrillada de cerdo en salsa de vino tinto con patatas fritas

SOBREMESA

Hojaldre relleno de crema
Café
50% Descuento en la primera copa

BEBIDAS

Cerveza, Manzanilla, refrescos, agua mineral
Vino blanco de la región
Rioja crianza

Observaciones:

- 1.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración.
- 2.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc.) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 3.- Se exige señal del 40% para grupos a partir de 8 comensales. Esta, en caso de anulación, no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Las consumiciones en barra antes del servicio no están incluidas en el precio del menú.

Precio: 35.00 euros (IVA incluido)



Navidad 2018

MENU 2

ENTRADAS (Para compartir cada 4 personas)

Olivas con alcaparras
Surtido Ibérico (jamón, caña de lomo, queso, salchichón ibérico)
Croquetas de la casa
Ensalada de bacalao con virutas de marisco

PLATO A ELEGIR

Dorada a la brasa
Presa Ibérica a la brasa de carbón de encina

SOBREMESA

Pastel de dulce de leche con crujiente de chocolate y nata
Café
50% Descuento en la primera copa

BEBIDAS

Cerveza, Manzanilla, refrescos, agua mineral
Vino blanco de la región
Rioja crianza

Observaciones:

- 1.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración.
- 2.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc.) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 3.- Se exige señal del 40% para grupos a partir de 8 comensales. Esta, en caso de anulación, no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Las consumiciones en barra antes del servicio no están incluidas en el precio del menú.

Precio: 38.00 euros (IVA incluido)

MENÚ 3

ENTRADAS (Para compartir cada 4 personas)

Olivas con alcaparras
Surtido Ibérico (jamón, caña de lomo, queso, salchichón ibérico)
Ensalada de salmón, aguacate y mango con salsa de yogurt
Tortillitas de camarones
Alcachofas rellenas de langostinos

PLATO A ELEGIR

Lomo de bacalao en salsa de cigalas
Lomo de novillo a la brasa de carbón de encina

SOBREMESA

Creoso de baileys con núcleo de stracciatella
Café
50% Descuento en la primera copa

BEBIDAS

Cerveza, Manzanilla, refrescos, agua mineral
Vino blanco de la región
Rioja crianza



Observaciones:

- 1.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración.
- 2.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc.) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 3.- Se exige señal del 40% para grupos a partir de 8 comensales. Esta, en caso de anulación, no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Las consumiciones en barra antes del servicio no están incluidas en el precio del menú.

Precio: 42.00 euros (IVA incluido)



**Fin de año
2018**

ENTRANTES

*Jamón Ibérico de Bellota
Foie de oca en terrina con pan de pasas
Concha gratinada de vieira rellena de centolla
Crema de Calabacín con crujiente de jamón*

PLATO A ELEGIR

Turbante de Gallo relleno de salmón y marisco con patatas y bechamel

O

Medallón de ternera en salsa de setas con patatas asadas

POSTRE

*Repostería de la casa
Café*

BEBIDAS

*Cerveza, Manzanilla, refrescos, agua mineral
Vino blanco de la región
Rioja crianza
Cava y Uvas de la suerte*

Precio: 85.00 euros (IVA incluido)