

MENÚ REYES

PLATOS INDIVIDUALES

- Puntalette con gambones y espuma de albahaca
- Zamburiña a la brasa compota de cebolla azafrán y avellanas
- Setas, jamón ibérico bellota, cremoso de patata y huevo poché
- Corvina a la brasa con verduritas y crema de puerro trufada
- Cochinillo confitado con espuma de manzana verde y ensalada encebollada, vinagreta de cítricos

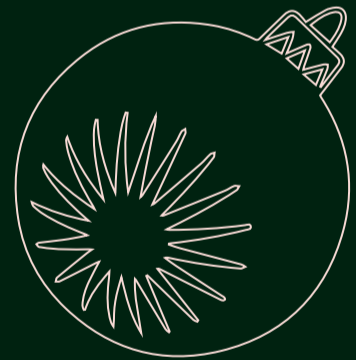
POSTRE

- Tarta de queso, parmesano y helado de leche
- Roscón de reyes

BODEGA

- Vino blanco Heredad de Peñalosa verdejo
- Vino tinto crianza rioja Bordón de Anglade
- Agua, café y pan

80€ IVA incluido



MENÚ INFANTIL

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Croquetas de jamón y gambones en tempura
- Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas
- Chocolate y nutella

35€ IVA incluido

MENÚ NAVIDAD

PLATOS INDIVIDUALES

- Zamburiña a la brasa con crema de cebolla, azafrán y avellanas.
- Ensalada de langostinos a la brasa, queso semi curado, mango y crujiente de sésamo
- Hojaldre de setas foie trufa y queso provolone
- Merluza con risotto de berberechos, cava y tomillo
- Carrillera de ternera glaseada en su jugo, cremoso de tocineta y cebolla roja encurtida

POSTRE

- Cítricos, frutos rojos, espuma de Campari y naranja sanguina con sorbete de mandarina.
- Dulce navideños

BODEGA

- Vino blanco José Pariente verdejo
- Vino tinto ribera crianza roa
- Agua, café y pan

80€ IVA incluido



MENÚ INFANTIL

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Croquetas de jamón y gambones en tempura
- Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas
- Chocolate y nutella

35€ IVA incluido

MENÚ NOCHE VIEJA

cena de gala y cotillon

PLATOS INDIVIDUALES

- Brioche de foie, queso de cabra y manzana verde
- Ensalada de solomillo de viera a la brasa con gel de naranja sanguina
- Bogavante azul nacional con crema de su coral y ravioli de boletus
- Lubina salvaje a la brasa con guiso de txangurro, puntalette y espuma de albahaca
- Sorbete casero de lima, limón con cava
- Solomillo de ternera con cremoso de patatas, foie a la plancha y trufa melanosporum

POSTRE

- Chocolate, almendras y helado de turrón
- Dulces navideños

BODEGA

- Vino blanco sommos gewurztraminer d.o somontano
- Vino tinto bordon de anglade crianza rioja
- Champagne piper heidsieck brut
- Agua, café y pan

dj en directo, uva de la suerte, bolsa de cotillon, barra libre combinados de 000:30 a 04:00

200€ IVA incluido

MENÚ INFANTIL

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Croquetas de jamón y gambones en tempura
- Merluza a la romana con mahonesa casera
- Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas
- Chocolate y nutella

50€ IVA incluido

