



Navidad

MENÚ

Entrantes

Croquetas de langostinos 8 unid.	8,20
Ensaladilla de langostinos. 500gr.	8,90
Pan Relleno.	13,50
Carpaccio de pulpo.	17,50
Vitello tonato.	16,50
Pan de jamón.	28,00
Pata Asada.	11,50
Tortilla Española con bacalao.	12,50
Ceviche de Langostinos.	16,50





Nochebuena

MENÚ

Principales

BACALAO ENCEBOLLADO 300 GR.

15,50

bacalo rebozado rehogado en un encebollado de pimiento de tres colores, cebolla y tomate. Sobre una cama de pure de papa.

PALETILLA DE CORDERO CON VERDURAS . 1 kg

38,00

1 paletilla de cordero hecha a baja temperatura, sobre una cama de verduras salteadas y una salsa de romero, acompañada de papas triscadas.

CODILLO DE CERDO AHUMADO . 700 GR.

25,50.

Codillo de cerdo ahumado a la brasa, confitado a baja temperatura, terminado al horno con una salsa de tomate y miel, acompañado de pure de papa.

SOLOMILLO DE TERNERA 1KG.

75,00

Solomillo de ternera perfumado con especias, en su punto, acompañado de verduras ahumadas y a elegir entre (pure de papa o papas panaderas).



Navidad

MENÚ

Principales

CARRILLERA DE CERDO

60,00

1 kg de carrillera de cerdo IB. Con salsa de vino y setas, acompañada de pure de papa

CAÑON DE VACUNO.

50,00

1 kg del llamado falso solomillo, acompañado de champiñones y papas triscadas.

JARRETE DE TERNERA

85,00

2,500 gr de codillode ternera a baja temperatura en su propio jugo, con papitas panaderas.

COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA.

29,00

1 kg de costilla de cerdo con salsa barbacoa, acompañado de papas panaderas.

SUGERENCIA: platos para compartir 1 kg por cada 4 personas.



Navidad

MENÚ

Postres

Tiramisu. (1kg).	25,00
Tarta de queso manchego 1,5 kg.	35,00
Tarta de manzana	28,00

SUGERENCIA: postres para compartir de 8 a 10 raciones

