



Menús de Navidad

Entrantes

Pez espada a la sal con AOVE.

Ceviche de corvina.

Salmorço de espárragos blancos y costrones de pan.

Pastel de bacalao con bechamel al gratén.

Croquetas.

Ensalada templada de canónigos con gulas y cherry asado.

Revuelto de patatas con jamón.

Segundos platos

Bacalao al horno con pimientos, cebolla y tomate seco sobre patatas.

Preso brasada con saltado de setas chitake.

Menú A: 55€/comensal: todos los platos a compartir cada 4 personas, a elegir 4 entrantes y 1 segundo plato.

Menú B: 60€/comensal: todos los platos a compartir cada 4 personas, a elegir 4 entrantes y los 2 segundos.

Menú C: 75€/comensal: a elegir 4 entrantes para compartir cada 4 personas, segundo plato individual a elegir uno.

Bebidas: vinos de la casa (tinto, blanco y manzanilla), refresco, cerveza y agua.

Se comenzará a servir cuando tomen todos asiento, y se dejará de servir al finalizar el segundo plato.

Postre: surtido de fruta y pastelería a compartir cada 4 comensales. Café.

Marisco de Navidad: langostinos (14€/100gr), gambas (18€/100gr) y almejas (24€/ración). Según disponibilidad del mercado. Se sumará al precio del menú.

Chacinas: jamón ibérico de bellota (26€), caña de lomo ibérica de bellota (27€) y queso manchego curado (18€).

Los menús de mas de 12 comensales tendrán que abonar el 50% del importe de la comida antes de la misma.

