

# Menús de Navidad



## MENÚ 1

### TODO PARA COMPARTIR

**Ensalada de Tomate Rosado con ventresca**

#### **Festival de Quesos artesanos**

Idiazabal, gouda al pesto verde, semi-curado, manchego en aceite y murciano al vino tinto.

#### **“Con más de un par”**

Nuestros famosos huevos rotos a baja temperatura con jamón ibérico y crema de trufa.

#### **Delicias de Alcachofas crujientes**

#### **Parrillada de Carne selecta a la parrilla**

(Secreto Ibérico, picaña de ternera, carrilleras marinadas)

### POSTRE

**Degustación de nuestras delicias dulces**

**31 €**

## MENÚ 2

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

**Delirio de Tomate con perlas de mozzarella al Pesto**

**Provolone al horno a la Napolitana**

**Surtido de croquetas gourmet**

### PRINCIPAL A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Lomo de Bacalao al horno  
con costra de verduras**

**Picaña de Ternera a la parrilla  
con patatas confitadas**

### POSTRE

**Tarta de crema de chocolate y avellana**

**35 €**

# Menús de Navidad



## MENÚ 3

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de Tomate Rosado con ventresca

Con más de un par

Nuestros famosos huevos rotos a baja temperatura con jamón ibérico y crema de trufa.

Delicias de Alcachofas crujientes

Mejillones al Portofino

### PRINCIPAL A ELEGIR UNO POR PERSONA

Lomo de Merluza con salsa de langostinos y puerro crujiente

Entrecot a la parrilla con papas confitadas y pimientos de Padrón

### POSTRE

Tarta de Queso artesanal

**38 €**

## MENÚ 4

### APERITIVOS

Chupito de salmorejo de fresas

Piruleta de queso con moras

Chupa-chups de mojito

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada templada de Gulas y gambas

Surtido de Ibéricos y queso manchego

Revuelto cremoso de Boletus y foie

Mejillones al Portofino

### PRINCIPAL A ELEGIR POR PERSONA

Brocheta de Rape con langostinos y tomatitos confitados

Picaña de Ternera a la parrilla con patatas en dos cocciones

### POSTRE

Volcan de chocolate y helado de vainilla

**43 €**

# Menús de Navidad



## **MENÚ 5**

### **APERITIVOS**

**Cremita Templada con aroma de trufa**

**Muslito de codorniz a al villarroy**

**Chupa-chups de Foie**

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

**Ensalada Yaque**

Canónigos y rúcula con cebolla crujiente, bacon y helado de foie

**Desfile de Santoña**

Anchoas de Santoña sobre cremoso de patata

**Pimientos del Abuelo**

De Piquillo rellenos de gulas como solo el abuelo sabe hacer

**Pulpo Braseado**

Pata de pulpo a la brasa con alioli de pimentón

### **PRINCIPAL A ELEGIR UNO POR PERSONA**

**Lomo de Merluza con salsa de langostinos  
y puerro crujiente**

**Solomillo de ternera a la parrilla con Foie**

### **POSTRE**

**Tarta de Manzana al Horno con helado de violeta**

**49 €**

### **INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS**

**Vino Blanco**

**Vino Tinto**

**Refrescos, cervezas y aguas**

**Café**

**Copa de Cava**

**Dulces navideños**

### **CONDICIONES**

**Los productos consumidos en la barra  
se cobrarán aparte**

**15% Descuento en copas y cocktails**

**Todos los menús tienen su versión sin gluten **

**Para formalizar la reserva habrá que  
abonar una señal de 100 €**