



Cenas de Navidad

La Mary

Menú 1

Entrantes a compartir

- Ensalada de bacalao confitado, atún, anchoas, tomate cherry y salsa romesco
- Cecina de León IGP con lascas de parmesano
- Tiras crujientes de pollo con salsa ranchera y tikka masala
- Sartén de huevos fritos con morcilla

Plato principal a elegir

- Lechazo a baja temperatura con patatas y pimientos
- Entrecote de vacuno madurado a la plancha con patatas y pimientos
- Tataki de atún con crema de aguacate, chutney de mango, salsa teriyaki y sésamo
- Merluza a la plancha con risotto de setas y su toque trufado

Postre a elegir

- Copa Carrot Cake by La Mary
- Cheesecake con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa
- Coulant de chocolate con crema inglesa
- Copa de helados

Bodega incluida

Pan, agua, refrescos, cerveza y café
Rioja Crianza y blanco de la casa
Copa de cava

30,00 € IVA Incluido

Precio por persona, mínimo 8 personas



Cenas de Navidad

La Mary

Menú 2

Entrantes a compartir

- Zamburiñas gratinadas con bearnesa sobre alga wakame y sésamo garrapiñado
- Cecina de León IGP con lascas de parmesano
- Foie micuit con mermelada de higos y sus tostaditas
- Croquetas de rabo de vaca con emulsión de estragón

Plato principal a elegir

- Solomillo de vacuno madurado con foie fresco y reducción de Pedro Ximénez
- Merluza de pincho con gambones en salsa de marisco
- Chuletón de vaca con 45 días de maduración de 1,1 kg aprox. **(para 2 personas)**
- Arroz de marisco del Cantábrico **(para 2 personas)**

Postre a elegir

- Copa Carrot Cake by La Mary
- Cheesecake con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa
- Coulant de chocolate con crema inglesa
- Copa de helados

Bodega incluida

Pan, agua, refrescos, cerveza y café
Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja y Xiradella Albariño DO Rías Baixas
Copa de cava

40,00 € IVA Incluido

Precio por persona, mínimo 8 personas