

Menú
Navidad 2021

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Mini caracola de pasas rellena de foie y cabello de ángel
Totopo de langostino con vinagreta de tomate seco y guacamole

ENTRANTE

Vieira a la llama sobre crema de marisco y un toque de miso

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lechazo asado a la miel y romero con patata puente nuevo
y pimientos asados

Merluza de pincho del Cantábrico, risotto verde
de espinacas y almejas

POSTRE

Tarta San Honoré con helado de vainilla bourbon

BODEGA

Agua, pan y café o infusión

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja

Vino blanco Yllera Vendimia Nocturna DO Rueda

49,90€
iva incluido

Menú
Año Nuevo 2022

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Espuma de patata trufada, parmesano y huevo de codorniz
Croqueta casera de marisco, lámina de paleta Ibérica y kimchi

ENTRANTE

Zamburiñas flambeadas en salsa holandesa y guiso de manitas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vacuno madurado, escalope de foie fresco
y vermut rojo

Lubina salvaje a baja temperatura, crema de guisantes
y espinacas salteadas con tomate secos

POSTRE

Tarta milhojas de crema pastelera y helado de chocolate

BODEGA

Agua, pan y café o infusión

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja

Vino blanco Yllera Vendimia Nocturna DO Rueda

49,90€
iva incluido



Menú Infantil

ENTRANTES

Cecina de León IGP y paleta Ibérica
Calamares a la andaluza y tiras crujientes de pollo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Escalopines de solomillo de vacuno madurado
con patatas fritas
Merluza de pincho a la romana

POSTRE

Tarta de navidad

BEBIDAS

Agua, refrescos y pan

29,50€
iva incluido