



MENÚ GRUPOS 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

CROQUETAS DE BACALAO.
TABLA MIXTA DE JAMÓN Y QUESO.
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

SOLOMILLO DE IBÉRICO A LA CASTELLANA CON PATATAS PANADERAS.

O

LOMOS DE DORADA CON PATATAS TORNEADAS Y PISTO DE CALABACÍN Y
TOMATE.

POSTRE:

TIRAMISÚ.
SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS.

Agua, café y vino incluido.

25 EUROS (IVA INCLUIDO)



MENÚ GRUPOS 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

LANGOSTINOS TIGRE A LA SAL CON ALGA WAKAME Y SALSA TARTARA.
PUERROS RELLENOS DE SETAS Y FOIE ENVUELTOS EN PAPADA IBERICA.
TOSTA DE ANCHOAS Y BOQUERONES CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO.

PRIMER PLATO:

ENSALADA TIBIA DE BACALAO CONFITADO Y PIMIENTOS ASADOS CON
VINAGRETA DE ENCURTIDOS.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

CARRILLADA DE TERNERA AL VINO TINTO CON GRATÉN DE PATATAS.
O
SALMÓN AL HORNO CON FETTUCCINE CON TINTA DE CALAMAR Y CREMA
DE ÑORAS.

POSTRE:

CREPES RELLENOS DE CREMA INGLESA CON SALSA DE MANGO Y TOFFEE.
SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS.

Agua, café y vino incluido.

35 EUROS (IVA INCLUIDO)



MENÚ GRUPOS 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

CRUJIENTE DE CHANGURRO CON BECHAMEL DE ESPINACAS SOBRE CREMA DE CRUSTÁCEOS.

TARTELETA DE PATO CONFITADO CON ARROPE DE CASSIS Y BERROS.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

PRESA IBÉRICA COCINADA A BAJA TEMPERATURA SOBRE COUS-COUS Y SALSAS CASTELLANAS.

O

LOMITOS DE LENGUADO CON SALSAS DE CAVA CON BERBERECHOS SOBRE PISTO DE CALABACÍN.

POSTRE

TARTA DE QUESO CASERA CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS.

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS.

Agua, café y vino incluido.

45 EUROS (IVA INCLUIDO)