



MENÚ DE NAVIDAD

• 1 •

TODO PARA COMPARTIR
1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

ENSALADILLA RUSA
CON LOMITOS DE MELVA

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS
(BOGAVANTE Y CHULETÓN DE BUEY)

TIMBAL DE MANGO, QUESO DE CABRA
Y MERMELADA DE TOMATE NATURAL

HUEVOS ROTOS CON FOIE DE PATO

PRESA IBÉRICA 100% DE BELLOTA A LA BRASA
CON PATATAS CHIP Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

SURTIDO DE POSTRES
CAFÉ, CAVA Y CHUPITOS

BODEGA

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS
VINO BLANCO RUEDA VERDEJO
VINO TINTO RIBERA DEL DUERO
CAVA BRUT NATURE

PRECIO: 45€/POR PERSONA



MENÚ DE NAVIDAD

• 2 •

ENTRANTES
1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO VIEJO DE OVEJA

TOSTA DE SARDINA, GUACAMOLE
Y QUESO DE CABRA

ALCACHOFAS NATURALES A LA PLANCHA
CON JAMÓN IBÉRICO

TARTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE

SEGUNDO PLATO
A ELEGIR POR LA PERSONA

LOMOS DE MERLUZA AL HORNO
CON VERDURITAS NATURALES

PRESA IBÉRICA 100% DE BELLOTA A LA BRASA
CON PATATAS CHIP

ENTRECOT DE VACA SIMMENTAL A LA BRASA

POSTRES

MILHOJAS DE NATA CON CHOCOLATE
Y HELADO DE TURRÓN

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

PRECIO: 55€/POR PERSONA



MENÚ DE NAVIDAD

• 3 •

ENTRANTES 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO VIEJO DE OVEJA

ENSALADILLA RUSA
CON LOMITOS DE MELVA

TARTAR DE ATÚN ROJO CON MANGO

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS
(BOGAVANTE Y CHULETÓN DE BUEY)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR POR LA PERSONA

LUBINA ASADA CON VERDURITAS NATURALES

PATITA DE CHIVO LECHAL DE MÁLAGA
ASADA EN HORNO DE LEÑA

CARNE A LA PIEDRA CON GUARNICIÓN

POSTRES

SOPA DE MANGO CON YOGUR

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

PRECIO: 65€/POR PERSONA



MENÚ DE NAVIDAD

• 4 •

ENTRANTES
1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA,
QUESO VIEJO DE OVEJA Y LOMITO DE BELLOTA

PATA DE PULPO A LA BRASA
CON CREMOSO DE PATATA

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 0/0
CON TOMATE HUEVO DE TORO

HUEVOS ROTOS CON FOIE DE PATO

ALCACHOFAS NATURALES A LA PLANCHA
CON JAMÓN IBÉRICO

SEGUNDO PLATO
A ELEGIR POR LA PERSONA

BACALAO AL PILPIL

CARNE A LA PIEDRA CON GUARNICIÓN

COCHINILLO SEGOVIANO ASADO EN HORNO DE LEÑA

PLUMA IBÉRICA 100% DE BELLOTA A LA BRASA
CON PATATAS CHIPS

POSTRES

MILHOJAS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

PRECIO: 70€/POR PERSONA