Menú de Navidad

2026

Menú N.º 1

Para Compartir

Langostinos panko con salsa swett chili
Verduras en tempura con reducción de soja koreana
Ensalada Cesar de pollo crujiente, costrones, tomatitos, parmesano, mezcla de lechugas y nuestra salsa Cesar

Platos Principales

Merluza hojaldre con salsa de cigalas
Lagarto plancha con patatas, zanahoria baby y aceite de perejil

Postre

Tarta de crema pastelera, nata y almendra laminada tostada
Café

Bodega

Rioja 2º año y blanco Frizzante o rueda

Precio: 32,00 + IVA

Menú de Navidad

2026

Menú N.º 2

Ensalada de mézclum de lechugas con frutas tropicales y vinagreta de fresa

Gambones a la plancha (4 unidades)

Confit de pato con salsa de mango

Postre

Crepes rellenos de nata con chocolate caliente

Bodega

Rioja 2º año y blanco Frizzante o rueda

Precio: 34,00 + IVA

Menú de Navidad 2026

Menú Nº 3

Langostinos cocidos 2 salsas (6 unidades)

Timbal de bacalao con huevo frito y salsa vizcaína

Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos de padrón

Postre

Milhoja de hojaldre con almendra tostada rellena de nata

Bodega

Rioja 2º año y blanco Frizzante o rueda

Precio: 36,00 + IVA

Menus de Navidad

Menú N.º 4

2026

Gambas al ajillo

Crujiente de merluza con salsa de espárragos verdes

Solomillo de vaca sobre crujiente de pan, salsa española y foie mi cuit

Postre

Milhoja de hojaldre con almendra tostada rellena de crema

Bodega

Rioja 2º año y blanco Frizzante o rueda

Precio: 39,00 + IVA