

MENU EMPRESA COMIDAS

ENTRANTES

Jamón de bellota de la Dehesa de Extremadura y queso puro de oveja

Tacos de pulpo a la brasa con pure de trufa blanca y negra

Corazón de alcachofa de Tudela con queso y membrillo al foie

Gambas crujientes de arrastre con panko rojo sobre crema de guacamole y mayonesa japonesa

PLATO PRINCIPAL

Arroz a elegir entre

arroz de pato setas y foie, arroz de secreto con alcachofas y ajitos,

arroz meloso de rape y almejas, arroz del Senyoret, fideuás, etc.

(máximo dos tipos de arroz diferente por mesa)

POSTRE

Dulce de tres leches con calabaza al horno y chocolate suizo

BEBIDA DURANTE LA COMIDA

Agua, refrescos y cerveza,

Tinto Venta del Puerto 18 y blanco de Rueda o similares

Café

PRECIO: 45,00€ (Sin Gambas: 40,00€)

Copas y licores no incluidos

HORARIO COMIDAS DE 13:30 A 18:00H MAXIMO

MENU CENAS DE NAVIDAD

ENTRANTES

Jamón de bellota de la Dehesa de Extremadura y queso puro de oveja
Tacos de pulpo a la brasa con pure de trufa blanca y negra
Corazón de alcachofa de Tudela con queso y membrillo al foie
Gambas crujientes de arrastre con panko rojo sobre crema de guacamole y mayonesa japonesa

PLATO PRINCIPAL

Chuletón ibérico al moscatel
o
Bacalao con crema de marisco

POSTRE

Dulce de tres leches con calabaza al horno y chocolate suizo

BEBIDA DURANTE LA CENA

Agua, refrescos y cerveza,
Tinto Venta del Puerto 18 y blanco de Rueda o similares
Café

PRECIO: 48,00 € (Sin Gambas: 43,00 €)

Copas y licores no incluidos

HORARIO CENAS DE 21:00 A 00:30H MAXIMO

MENU ESPECIAL DIA DE NAVIDAD (25 diciembre)

ENTRANTES

Jamón de bellota de la Dehesa de Extremadura y queso puro de oveja

Pulpo a la brasa con pure de trufa blanca y negra

Croquetón de carrillada ibérica

Corazón de alcachofa de Tudela con queso y membrillo al foie

Gambas crujientes de arrastre con panko rojo sobre crema de guacamole y calamar con mayonesa japonesa

PLATO PRINCIPAL

Chuletón ibérico al moscatel O Entrecot de vaca rubia

o

Bacalao con crema de marisco O Lubina fresca a la espalda

o

Arroz hecho a fuego de leña (máximo dos tipos diferentes)

POSTRE

Dulce de tres leches con calabaza al horno y chocolate suizo

BEBIDA DURANTE LA COMIDA

Agua, refrescos y cerveza,

Tinto Emilio Moro y blanco de Rueda o similares

Café, acompañado de dulces navideños

PRECIO: 65,00 €

Copas y licores no incluidos

HORARIO COMIDA DE 13:30 A 18:00H MAXIMO

MENU ESPECIAL NOCHEBUENA - PARA LLEVAR

ENTRANTES

Jamón de bellota y queso puro de oveja
Ensaladilla de carabineros y merluza de pincho
Foie gratinado sobre mermelada de setas trufada
Croquetón de carrillada ibérica

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de bellota a baja temperatura con crema de bolets de chop
o
Bacalao natural con marisco

POSTRE

Delicia de navidad

PRECIO: 29,00€

HORARIO RECOGIDA DE 19:30 A 20:30H MAXIMO

EL MENU INCLUYE PAN

MENUS LIMITADOS

MENU ESPECIAL NOCHEVIEJA PARA LLEVAR

ENTRANTES

Selección de ibéricos y queso puro de oveja
Ensaladilla de carabineros y merluza de pincho
Foie gratinado sobre mermelada de setas trufada
Gamba al aroma de brasa y romero

PLATO PRINCIPAL

Chuletón ibérico al moscatel
o
Bacalao natural con marisco

POSTRE

Delicia de navidad

PRECIO: 28,00€

HORARIO RECOGIDA DE 19:30 A 21:00H MAXIMO

EL MENU INCLUYE PAN

MENUS LIMITADOS Y SOLO CON RESERVA.