

MENÚ NAVIDADES

ENTRANTES

Plato de jamón ibérico de bellota y queso manchego seco

Croquetas caseras de de bogavante

Pulpo a feira

Croquetas caseras de ceps

Cazuelita de gambas al ajillo

Canelón de pasta brick relleno de rabo de toro y manzana
con reducción de oporto

SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz caldoso con bogavante

Cochinillo asado a la segoviana

Pierna de lechazo asada a la castellana con guarnición

Medallón de Rape en suquet de gambas

Lomo de bacalao al pil pil con cebollitas confitadas y almendra
laminada

Entrecot de ternera de nebraska a la brasa con fritas de la casa y
padrón

Solomillo de ternera la brasa con foie, setas salteadas y reducción de
oporto

Caldereta de langosta

Rabo de buey estofado con pochas de Navarra

Lenguado a la plancha con verduras al vapor

POSTRES A ELEGIR

Sorbete de limón al marc de cava y menta fresca

Profiteroles de trufa y tofee

Postres hechos en casa

Pan de coca artesano con tomate, bebida, postre y café

BODEGA

Vino tinto de crianza D.O. Ca Rioja Crianza
Blanco y Rosado D.O. Somontano

PRECIO: 48€ IVA INCLUIDO