



Menú Navidad

Crudités

Tricolor de pimientos, mejillones, champiñones, atún, maíz, palmito, zanahoria, remolacha, cous-cous, mézclum, rúcula, endivias, romana, pepino

Ensaladas

Ensalada de tomate, hinojo, canónigos y sardina con vinagreta de aceituna negra
Huevos rellenos de caviar de mújol y cebolla caramelizada
Picadito de salmón con aguacate y quinoa

Quesos y Embutidos

Selección de quesos nacionales e internacionales: Blue Bavaria, Stilton, Cheddar rojo inglés, Camembert, Wensleydale de mango y papaya, Manchego curado, Idiazábal
Patés artesanos con sus chutneys y mermeladas
Lacón, morcón, chorizo Ibérico, salchichón Ibérico, mortadela de Bolonia

Sopas y Cremas

Consomé de gallina con picatostes y huevo duro

Arroz

Arroz meloso con Bogavante

Cocina en Vivo

Entrecot de Ternera
Lomo de Dorada

Especial Trinche de Carne

Tradicional Pavo de Navidad con su guarnición de coles de bruselas, castañas, salsa de arándanos y patatas asadas

60€ Por persona

Iva incluido





Menú Navidad

Principales Calientes

Costilla laqueada a la miel y mostaza
Solomillo de cerdo asado con frutas del bosque
Dados de atún con soja y boniato
Guiso de calamares
Nasi Goreng con gamba y pollo
Parrillada de verduras
Lomo de Rodaballo a la plancha y espárragos trigueros
Gozas de verduras
Patatas con bacon y ajos tiernos

Postres y Delicias Navideñas

Pudding de Navidad
Natillas con brandy
Crema de naranja y avellanas
Tiramisú
Yule Log
Surtido navideño
Tarta de limón y merengue
Tarta Red Velvet
Helados
Nubes & Gominolas

Infantil

Nuggets, patatas fritas, croquetas de jamón, fingers de queso, pizza

Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Vino tinto Arienzo de Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo D.O. Rioja
Cava Duc De Foix, Macabeo Xarel-lo Parellada D.O. Cava
Agua y Refrescos

*Opciones Vegetarianas y Sin Gluten disponibles para nuestros clientes
a petición y bajo reserva previa*

