

MENÚS DE NAVIDAD 2021

ENTRANTES:

Terrina de foie a baja temperatura con pan dulce de pasas y mermelada de higos (500 gr): 27 €

Dados de salmón marinado con salsa de eneldo (12 uds):
14 €

Flor de alcachofa a la plancha rellena de bacalao y gratinada al pil pil (unidad) : 3.50 €

Crema de ave de corral trufada con albóndigas de ibérico (1 Litro): 12 €

Lentejas estofadas con calamar de potera, cigalas a la plancha y foie: 12 €

PLATOS PRINCIPALES:

Lomo de merluza relleno de marisco en salsa verde con espárragos trigueros: 17 €

Tronco de rabo de toro glaseado sobre parmentier de patata: 17 €

Pollo de corral relleno de pasas y foie con patatas asadas y kaki lacado: 38 € (6/ 7 raciones)

Tournedó de cordero con patatas a lo pobre y pimientos de padrón: 17 €

Solomillo Wellington: 18 €

POSTRES:

Tiramisú: 5 €

Milhojas de crema de queso ricotta y frambuesas: 4.5 €

Milhojas de fresas con nata y crema chantilly: 4.5 €



COCKTAIL NAVIDAD

(DISPONIBLE DESDE EL 10 DE DICIEMBRE)

APERITIVOS FRIOS:

Mini tartaleta de foie con polvo de pistacho
Rocas de Grana Padano con cristales de regañás
Dados de tortilla con crujiente de piparra
Mini wrap de ensaladilla

APERITIVOS CALIENTES:

Saquito de verduras al curry
Mini pan de pita relleno de rabo de toro
Mini Burger de buey con cebolla caramelizada y queso emmental

2 unidades por persona por cada referencia

Postres:

Chupito de tiramisú
Torrija Baby

Precio por persona: 25 €

CONDICIONES ESPECIALES NAVIDAD:

Reservas para los días 24 y 25 hasta el día 21 de diciembre

Reservas para los días 31 y 1 hasta el día 28 de diciembre

Cocktail disponible desde el día 10 de Diciembre. Reserva hasta 3 días antes de la fecha. Mínimo 8 personas

Suplemento entrega a domicilio: 8 €

Forma de pago: 50 % a la confirmación y 50 % en la entrega

Las entregas se realizarán según día y hora aproximada acordada

Todas las entregas se realizarán con la hoja de indicaciones para calentado y preparado de los platos

