



MENÚS DE NAVIDAD

Aperitivos (a elegir seis):

Croquetas de secreto y miel

Croquetas de carabinero

Croquetas de rabo de toro

Croqueta de sepia

Bollo de aceite con lomo de orza y ensaladilla de pimientos

Paté de perdiz

Huevo relleno con camarones fritos

Langostino crujiente

Surtido de ibéricos

Surtido de embutidos de la sierra (a consultar)

Cucharita de pulpo a la gallega y aceite de pimentón

Ciervo en orza

Tosta de burrata y jamón

Focaccia con tomate Cherry y pesto de menta

Morcilla crujiente

Buñuelos de sepia

Tacos de merluza a la andaluza con salsa tártara

Aperitivo extra (+3€)

Gambas y langostino (+4€ por persona)

Plato (a elegir una carne o un pescado)):

Merluza con holandesa de berros y cebollitas glaseadas

Bacalao con beurre blanc de piparras y pimientos asados

Solomillo de cerdo con su jugo

Codillo de cerdo a baja temperatura

Carrillera de ternera a baja temperatura **(+3€ por persona)**

Presa ibérica 100% bellota **(+6 €por persona)**

Saquitos de cordero lechal **(+6€ por persona)**

Postre (a elegir uno):

Chocolate y maíz

Acebucho (bizcocho de AOVE, limón y helado de chocolate)

Tarta de chocolate

Tarta de queso

Bodega:

Cerveza Cruzcampo, agua, refrescos y pan incluidos durante la comida

Giro del Gornier blanc

Vino Tinto Apaño

Cava: +3€ por persona

Precio : 48€

Sobremesa: 7€ copa nacional o importación.

3,5€ licores

La elección de platos debe hacerse entre 7-10 días antes del evento. Máximo una carne y un pescado para todo el grupo.

Reservas: 953747019

Whatsapp: 696160630