

MENÚ X

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

Croquetas de Jabugo Caseras

Ventresca Atún con Piquillos Artesanos (Ventresca de Bonito +1€)

Navajas Gallegas (Gamba Roja a la plancha+4€)

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra

PESCADO O CARNE A ELEGIR

Rodaballo del Cantábrico al Orio

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Asado de Paletilla de Ternasco de Aragón

Rabo de Toro de Lidia

Surtido de Tartas Caseras y Turronec

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Enate 234 Chardonnay / Botijo Blanco Garn. Blanca

Viña Pomal Crianza Magnum Rioja

Cervezas Ambar, Refrescos

Agua Mineral Solán de Cabras,

Cafés y Tés

50 €

+10% IVA

Gin-Tonic Premium AVIATION +5€



Condiciones:

- A mesa completa.
- Menús a partir de 4 comensales para las cenas de navidad
- Para grupos de más de 8 comensales será obligatorio el menú.
- Alguno entrantes son individuales, otros, son a compartir, para cada 4 personas. De no ser número exacto el cocinero adaptará las cantidades para los comensales.
- Se podrán hacer cambios al hacer su reserva.
- Se formalizara la reserva mediante entrega de una señal, 10 € por persona aproximadamente.