

Menús Navidad 2019



-Menús a **mesa completa**.

-Menús obligatorio a **partir de 8 comensales** para comidas y cenas de navidad, salvo excepciones.

-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.

-La elección de los **segundos platos, vinos, alergias etc** se deberá comunicar al restaurante **con 8 días de antelación**.

-Se formalizará la reserva mediante entrega de una **señal, 10 € por persona** aproximadamente.

-La cuenta/factura se abonará **el mismo día o con antelación**. Se facturaran los comunicados el día anterior a la comida o cena.

- Aquellas personas que sean celiacas, vegetarianas, alérgicas...etc, podrán disfrutar de un menú similar con cambios de platos o elaboraciones previo aviso.

- El **servicio** de comidas **terminará** a las **18:00h** y el de cenas a la **01:00h**. debiendo finalizar así su estancia en el restaurante.

Menú Navidad 3

Aperitivo de Carabinero

“Pilara” Croquetas Caseras de Joselito

Fusión de Marisco con Huevas de Trucha

Ventresca con Cebolla de Fuentes y Piquillos Artesanos

Chipirones del Cantábrico con Romescu

Zamburiñas Gallegas

-
PESCADO O CARNE A ELEGIR

Cocotxas de Bacalao a la Andaluza con Romescu

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Asado de Paletilla de Ternasco de Aragón

Carrillera Ibérica de Bellota “5 Jotas”

-
Surtido de Tartas Caseras y Turrone

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay Somontano

Aldeya Garnacha., Pago Aylés

Cervezas Ambar, Refrescos,

Agua Mineral Solán de Cabras,

Cafés, Tés y Orujos

(41,81€+10%IVA)

46 €

IVA INCLUIDO

Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +6€

Menú Navidad 2

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

“Pilara” Croquetas Caseras de Joselito

Selección de Ibéricos de Bellota “Joselito”

Navajas Gallegas

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

Carrillera Ibérica de Bellota “5 Jotas”

-

Surtido de Tartas Caseras y Turrone

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay Somontano

Viña Pomal Cr.Rioja / Enate Cab-Sauv-Merlot / Botijo Rojo Garnacha

Cervezas Ambar, Refrescos,

Agua Mineral Solán de Cabras,

Cafés, Tés y Orujos

(50€+10%IVA)

55 €

IVA INCLUIDO

Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +6€

Menú Navidad 1

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

Huevo Trufado

Ventresca de Bonito con Cebolla de Fuentes y Piquillos Artesanos

Gambas Rojas a la plancha

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 Turrónes

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Enate 234 Chard./ Botijo Garn. Blanca / Sommos Gw. / Beronia Verdejo

Viña Pomal Cr.Rioja / Enate Cab-Sauv-Merlot / Botijo Rojo Garnacha

Cervezas Ambar, Refrescos,

Agua Mineral Solán de Cabras,

Cafés, Tés y Orujos

(59.09€+10%IVA)

65 €

IVA INCLUIDO

Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +6€

Menú Navidad 0

(Caviar Acipenser Baerii Gold Premium 20g. pp : +35€)

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

Navajas Gallegas

Gambas Blancas de Huelva

Gambas Rojas a la plancha

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra

-
PESCADO O CARNE A ELEGIR

½ Bogavante del Cantábrico

Solomillo de Vaca “Goya” de Tolosa

-
Surtido de Tartas Caseras y Turrone

(Queso, tiramisú, chocolate y nueces)

Dr. Loosen Riesling / Frontonio Telescópico / Leiras Albariño
Marqués Riscal Res. Rioja / Frontonio Supersónico / Enate Reserva
Cervezas Ambar, Refrescos,
Agua Mineral Solán de Cabras,
Cafés, Tés y Orujos

(68,18€+10%IVA)

75 €

IVA INCLUIDO

Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +6€