

## Menú 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

1/2 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

71 €

**Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +5€**

## Menú 1

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

Huevo Trufado

Ventresca de Bonito con 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 Turrone

(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

60 €

**Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +5€**

## Menú 2

Aperitivo de Bogavante

Taco de Atún Rojo

Croquetas de Jabugo Caseras

Ibéricos “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 con Salsa de Trufa Negra

-  
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

52 €

**Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +5€**

## Menú 3

Aperitivo de Carabinero

Croquetas de Jabugo Caseras

Tomate Rosa con Burratina Italiana

Chipirones del Cantábrico con Romesco

Zamburiñas Gallegas

-

PESCADO O CARNE A ELEGIR

Cocotxas de Bacalao a la Andaluza con Romesco

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Asado de Paletilla de Ternasco de Aragón

Carrillera Ibérica de Bellota con Salsa de Trufa Negra

-

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

42 €

**Gin- Premium AVIATION / PLYMOUTH: +5€**

# Los Cabexudos & TRAGANTUA

---



## Condiciones:

- Menús 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, 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.
- Se podrán hacer cambios al hacer su reserva.
- Se formalizará la reserva mediante entrega de una señal, 10 € por persona aproximadamente.
- La elección de los segundos platos se deberá comunicar al restaurante con 10 días de antelación.
- Aquellas personas que sean celiacas, vegetarianas, alérgicas...etc, podrán disfrutar de un menú similar con cambios de platos o elaboraciones.
- 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.