



MENUS DE NAVIDAD



MENU CHULETA

BROCHETA DE CHORIZO A LA SIDRA

..∞..

ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA CON TOMATE LAMINADO, CEBOLLETA EN AROS Y VINAGRETA DE MODENA.

CON

CHULETA DE VACA A LA BRASA CON PETALOS DE SAL DE AÑANA, PATATAS FRITAS CASERAS Y PIQUILLOS DE LODOSA (400 GRS)

..∞..

POSTRES DE LA CASA

VINO RIOJA, AGUA Y PAN

30.00€

10% IVA INCLUIDO



Merry Christmas!
Happy New Year! Merry Christmas!
Merry Christmas!

MENU ESPECIAL

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

*SURTIDO DE IBÉRICOS DE NUESTRA BODEGA CON TOSTAS DE
PAN DE PUEBLO ASADAS CON ACEITE DE OLIVA.*

*ENSALADA DE BOUQUET DE LECHUGUITAS CON QUESO DE
CABRA, FRUTOS SECOS Y DADOS DE MEBRILLO CON VINAGRE-
TA DE MODENA.*

*TORPEDO DE LANGOSTINO EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA
Y SEMILLAS DE SÉSAMO DORADO.*

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

*LUBINA A LA PARRILLA CON REFrito DE AJITOS MORADOS,
GUINDILLA VERDE Y DADOS DE TOMATE.*

*SEPIA A LA PLANCHA EN CAMA DE PANADERAS CON PISTO DE
VERDURAS Y TRAZA DE ALIOLI CASERO.*

*MILHOJAS DE SECRETO IBERICO Y QUESO BRIE CON AUTENTI-
CO MOJO PICON CANARIO*

*CHULETA DE VACA A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL, PI-
MIENTO DEL PIQUILLO Y BASTONES DE PATATA FRITA (400 gr)*

POSTRES VARIADOS, PAN

Y VINO RIOJA

“Amador García”

35.00€

10 % IVA INCLUIDO



MENU DEGUSTACIÓN

Plato de jamón ibérico selección con tosta de pan asado al horno y aceite de oliva virgen extra.

Ensalada de bouquet de lechuguitas con bonito del norte, guindilla verde y dados de tomate casse.

Rolling crujiente de pasta brick relleno de carrilleras con salsa de cebolla caramelizada y su crujiente.

Chipirones a la parrilla en cama de panaderas con pisto de verduras y traza de alioli artesano.

Presa ibérica a la brasa con escamas de sal maldon y autentico mojo picón canario .

**POSTRES VARIADOS, PAN Y
VINO RIOJA CRIANZA "Alutiz"
40.00€**

10% IVA INCLUIDO

ESTOS MENÚS SERÁN SERVIDOS PARA MESA COMPLETA
Y CON RESERVA PREVIA