

MENUS DE NAVIDAD



MENU CHULETA

BROCHETA DE CHORIZO A LA SIDRA

..∞..

ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA CON TOMATE LAMINADO, CE-
BOLLETA 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

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 VINAGRETA 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 AUTÉNTICO MOJO PIÑON CANARIO

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

POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA
“Amador García”

35.00€

10 % IVA INCLUIDO

MEMO 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 auténtico mojo picón canario .

**POSTRES VARIADOS, PAN Y
VINO RIOJA CRIANZA “Alutiz”**

40.00€

10% IVA INCLUIDO

ESTOS MENÚS SERAN SERVIDOS PARA MESA COMPLETA
Y CON RESERVA PREVIA