



Menú Nochebuena

24 de diciembre de 2016

Langostinos (plato individual)

Media luna de lomo ibérico y jamón
(al centro)

Sopa de marisco ciega

Pavo relleno en salsa de grosella
con patatas soufflé y frutos secos
picados

Puding de turrón con nata y
caramelo

Surtido de dulces de Navidad, cava
y sidra

Precio menú para familias:

18€/persona



Menú de Navidad

25 de diciembre de 2016

Tabla de embutidos ibéricos (plato individual)
Selección de quesos, rulo de cabra y cebolla caramelizada (al centro)

Coctel de mariscos

Medallones de solomillo ibérico con reducción al Pedro Ximénez guarnecido con verdura glaseada.

Tronco de Navidad

Surtido de dulces de Navidad, cava y sidra

Precio menú para familias:

18€/persona

Menú de Nochevieja

31 de diciembre de 2016

Langostinos con dos salsas (plato individual)

Canapés variados y saladitos (al centro)

Crema de almendras

Lomo de lubina asada con pencas de acelga, chipirones y almejas en vinagre

Profiteroles de nata con salsa de chocolate

Surtido de dulces de Navidad, cava y sidra

Precio menú para familias:

18€/persona



Menú de Año Nuevo

01 de Enero de 2017

Tostada de queso fresco con
salmón ahumado y mostaza con
miel (plato individual)
Tabla de embutidos ibéricos
(al centro)

Bisquet de marisco

Chuletas de cordero asadas con
ensalada de granada

Puding de melocotón con nata y
helado

Surtido de dulces de Navidad, cava
y sidra

Precio menú para familias:

18€/persona



Menú de Reyes

06 de Enero de 2017

Langostinos (plato individual)

Surtido de canapés y vol au vent
variados (al centro)

Crema de tomate con bacalao
confitado

Carrillada ibérica sobre texturizado
de migas y pimientos rojos

Roscón de Reyes

Surtido de dulces de Navidad, cava
y sidra.

Precio menú para familias:

18€/persona