

Menú Navidad (25/12) 2020



65 €
por persona
IVA incluido

Primeros Platos a Compartir

Ensalada de Cogollos de Tudela con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico "Extra" de Bellota de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos
Vieiras al gratén con virutas de Jamón de Bellota

2º Plato por Persona

Gran Mariscada Hervida
Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

3er Plato a Elegir

Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa de carbón vegetal. Con patata panadera y verduritas)



Cochinillo Casero de Salamanca
(asado al horno, en su propio jugo estilo castellano)



Cabrito de Burgos Asado
(al horno con patata panadera)



Paella Marinera con Langosta



Suquet de Rape
(con cigalitas, almejas y espárragos)



Lubina Salvaje al carbón natural

Postre

Delicias Navideñas

El Menú Incluye

Pan con tomate
Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza (D.O. Rioja)
Agua, cerveza o refresco
Cava Juvé i Camps Reserva de la Familia
Cafés con repostería de Navidad, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café. Degustación de Tarta de Santiago.