

Menús de Navidad

Menú 1

Primeros a compartir

Croquetas de buey de mar

Almejas a la marinera

Tosta de anchoa, queso de arzúa y pimiento de piquillo

Plato principal a elegir

Salmón a las finas hierbas con salteado de verduritas

o

Jarrete de ternera asada con su patata

Postre

Milhoja de fresas con nata

Bodega

Agua, refrescos, cerveza

Vino Tinto (Marqués de Cáceres)

Vino Blanco (Nuviana)

Cafés e infusiones

28€ / persona

Menú 2

Primeros a compartir

Ensalada de mango y papaya con langostino crujiente de almendra

Zamburiñas con su mojo tradicional y jamón

Tabla de tostas variadas (slamón, jamón y anchoa)

Plato principal a elegir

Merluza en salsa verde con almejas

o

Presa ibérica al Pedro Ximénez con pimientos de piquillo y patata panadera

Postre

Leche frita de avellana

Bodega

Agua, refrescos, cerveza

Vino Tinto (Marqués de Cáceres)

Vino Blanco (Nuviana)

Cafés e infusiones

32€ / persona

Menú 3

Aperitivo

Tabla de ibéricos y queso

Entrante

Ensalada templada de verdura asada, vieira y langostinos

Plato principal a elegir

Bacalao con tallarines de calamar en su tinta

o

Entrecot de vaca vieja con patata pochada

Postre

Torrija caramelizada con helado de vainilla

Bodega

Agua, refrescos, cerveza

Vino Tinto (Marqués de Cáceres)

Vino Blanco (Nuviana)

Cafés e infusiones

36€ / persona