



Menú Día de Navidad

Aperitivo de bienvenida

Canelón de chipirones, veloute de puerros y puntillitas en tempura
Lubina rellena de buey de mar con crema de almejas y berberechos
Lingote de lechazo asado con tian de patata y bacón

Postre:

Creación artesana de nuestro pastelero

Bodega:

Viña Pomal crianza D.O.ca. Rioja
Enate 234 chardonnay D.O. Somontano
Cava Codorniu prima vides

Surtido de panes, aguas minerales, café o infusión, Petit fours navideños y turrone

Precio por persona.: 49€.

10% IVA No incluido

Menú Infantil

Pasta fresca boloñesa
Chuletillas de ternasco con patatas fritas

Helado con juguete

Agua y refrescos

Precio por persona: 22 €

10% IVA no incluido