



Condiciones de reserva y servicio

Menú:

Debido a la gran afluencia de clientes en las fechas de Navidad, será necesario elegir tres entrantes iguales para toda la mesa para compartir entre cuatro personas, en el caso de que sean dos personas se pondrán medias raciones. Todos los comensales disfrutarán de los mismos entrantes, mientras que cada persona podrá seleccionar su segundo plato y postre.

El menú definitivo deberá enviarse por WhatsApp al teléfono 653 75 49 64 con un mínimo de 10 días de antelación al evento.

Bebidas:

El servicio de bebidas incluido en el precio del menú comenzará al inicio de la comida o cena y finalizará una vez servido el postre.

Alergias e intolerancias:

Si algún comensal presenta alergias o intolerancias, deberá comunicarse previamente. En la medida de lo posible, adaptaremos el menú.

Ambiente y animación:

En las noches de mayor afluencia durante la Navidad (la mayoría), se ofrecerá servicio de DJ para animar la velada.

Reserva y señal:

Para formalizar la reserva será necesario abonar una señal de 50 € mediante Bizum al 653 75 49 64. Dicho importe se descontará de la factura final.

El justificante del pago deberá enviarse por WhatsApp.

Información y reservas:

☎ 653 75 49 64



Menú 1

Entrantes centro de mesa

Elegir tres entrantes

Huevos rotos con dados de foia y salsa oporto
Surtido de ibéricos 100% (lomo, chorizo, salchichón, jamón y queso manchego)

Fritura de calamar con mahonesa thai
Ensalada de queso de cabra, champiñones y frutos secos

Segundo plato individual

Elegir uno por persona

Medallones de ternera al vino tinto
Solomillo ibérico con salsa de seta sitake y teriyaki
Lomos de lubina a la plancha a la bilbaína
Rape con salsa de azafrán almejas y gambas

Postre

Elegir uno por persona

Tarta de queso al horno con helado de turrón
Crepe de nutella con helado de oreo
Piña natural

Bebida

Vino blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua

Bebida a parte:

41 €

Bebida incluida durante la
comida ó cena:

45 €

Reservas
653 754 964



Menú 2

Entrantes centro de mesa

Elegir tres entrantes

Boletus edulis salteado con parmentier de patata, yema de huevo y trufa
Flor de alcachofas con jamón ibérico, piñones y salsa de foia
Raviolis de cordero lechal con salsa PX
Croquetas melosas de jamón ibérico con perlas mahonesa thai
y patatas paja
Ensalada de langostinos, brotes tiernos, mango, aguacate y salsa fuji

Segundo plato individual

Elegir uno por persona

Chuletilas de lechal con patatas panaderas
Entrecot de ternera nacional
Corvina al horno con salsa americana y endivia agridulce
Abanico ibérico con salsa chimichurri

Postre

Elegir uno por persona

Versión de leche con galletas
Browni de chocolate negro con helado de vainilla y chocolate caliente
Tarta de queso al horno
Piña natural

Bebida

Vino tinto y blanco, agua, refrescos y cerveza

Bebida a parte: 47 €

Bebida incluida durante la
comida ó cena: 51 €

*Reservas
653 754 964*



Menú 3

Entrantes centro de mesa

Elegir tres entrantes

Jamón y lomo 100% ibéricos

Gamba roja alistada a la plancha

Pata de pulpo a la brasa con aceite de pimentón y guacamole

Terrina de foia caramelizada con puré de mebrillo y mermelada de higos

Anchoas de Santoña en cama de tomate

Habitas baby salteadas con jamón y huevos de corral

Segundo plato individual

Elegir uno por persona

Solomillo de ternera con patata trufada , salsa de setas y pimienta

Bacalao confitado con ali-oli de miel gratinado

Presa ibérica de bellota sobre parmentier trufada

Porción de cordero ó cochinitillo deshuesado asado a baja temperatura

Postre

Elegir uno por persona

Versión de leche con galletas

Browni de chocolate negro con helado de vainilla y chocolate caliente

Tarta de queso al horno

Piña natural borracha de cointreau

*Reservas
653 754 964*

Bebida

Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua

Bebida a parte:

52 €

Bebida incluida durante la
comida ó cena:

56 €