MENÚ DE NAVIDAD 2025 Menú Degustación.

Según Llegamos,

Crema de la Casa.

Compartimos,

Baos de Setas y Trufa, Huevo de Codorniz y emulsión de Rabo de Toro

Flores de Alcachofa con Salsita de Ajo y Jamón.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Tostitas de Tártar de Salmón en Cítricos.

Tartar de Atún y Aguacate.

Miniburguer de Rabo de Toro.

Postres,

Tiramisú, o Panna Cotta de Frutos Rojos.

Bebida,

2 Bebidas por Comensal entre: Caña, Refresco, Copa de Vino.

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA, 36€

*Vino: Blanco As de Mas. Tinto Hesvera.

MENÚ DE NAVIDAD 2025

2 Platos a Compartir + 1 Principal

Según Llegamos,

Crema de la Casa.

Compartimos,

Tostitas de Tartar de Salmón en Cítricos.

Baos de Rabo de Toro.

Disfrutamos de forma individual,

Taco de Atún a la plancha con mayonesa de Wasabi. Ó Smash Burguer Litter.

Postres,

Tarta de Queso ó Brownie.

Bebida,

2 Bebidas por Comensal entre: Caña, Refresco, Copa de Vino.

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA, 28€

MENÚ DE NAVIDAD 2025

2 Platos a Compartir + 1 Principal

Según Llegamos,

Crema de la Casa.

Compartimos,

Baos de Atún Cebolla Encurtida y Mayonesa de Wasabi.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Disfrutamos de forma individual,

Bacalao al Horno Gratinado con AliOli, Tomatito y Sobrasada Ó Loma Bajo de Ternera (200gr).

Postres,

Tarta de Queso ó Brownie.

Bebida,

2 Bebidas por Comensal entre: Caña, Refresco, Copa de Vino.

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA, 32€

MENÚ DE NAVIDAD 2025

2 Platos a Compartir + 1 Principal

Según Llegamos,

Crema de la Casa.

Compartimos,

Ensalada de Ventresca de Bonito, Pimiento Rojo Asado, y Tomate.

Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma.

Disfrutamos de forma individual,

Solomillo de Ternera a la Plancha. Ó Merluza en Salsa Verde.

Postres,

Tiramisú, o Panna Cotta de Frutos Rojos.

Bebida,

2 Bebidas por Comensal entre: Caña, Refresco, Copa de Vino.

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA, 42€

*Vino: Blanco As de Mas. Tinto Hesvera.