



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Buñuelos de bacalao con salsa de ajo negro

A elegir

Pargo asado con crema de marisco y juliana de verduras

ó

Carrillera de ternera joven estofada con cebollitas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 40€ ~

Por persona (IVA incluido)



Christmas Menu

To share

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes, ibérico cream and Idiazabal cheese

Cod fritters with black garlic sauce

Main course to choose

Roasted red porgy with seafood cream and julienne vegetables

or

Veal cheeks stewed with onions

Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 40€ ~

Per person (VAT included)



Menú Navidad Vegetariano

Al centro de la mesa (a compartir)

Ensalada de tomate raf y cebolleta encurtida

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas y queso de Idiazábal

Principal

Arroz cremoso de hongos y espárrago triguero, boletus y trufa

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 40€ ~

Por persona (IVA incluido)



Vegetarian Christmas Menu

To share

Raf tomato salad with pickled spring onion

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes with Idiazabal cheese

Main course

Creamy rice with green asparagus, porcini mushrooms
and truffle

Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 40€ ~

Per person (VAT included)



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Salpicón de marisco con aguacate

Tartar de atún con yema de huevo de caserío, trufa
y vinagreta de ajetes

Alcachofas a la brasa con manchego y papada ibérica

A elegir

Rodaballo en beurre blanc con bulbo de hinojo

ó

Lomo de vaca asado con remolacha ahumada

Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



Christmas Menu

To share

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Seafood salad with avocado

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle
and spring garlic vinaigrette

Char-grilled artichokes with manchego cheese
and ibérico pork jowl

Main course to choose

Turbot served with beurre blanc sauce and fennel

or

Roasted beef loin with smoked beetroot

Dessert

Wood-roasted creamy cheesecake served with red fruits

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)



Menú Navidad Vegetariano

Al centro de la mesa (a compartir)

Ensalada de tomate raf y cebolleta encurtida

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas y queso de Idiazábal

Tempura de verduras con salsa romesco

Principal

Canelones de espinacas con piñones y gratín de trufa

Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



Vegetarian Christmas Menu

To share

Raf tomato salad with pickled spring onion

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes with Idiazabal cheese

Vegetable tempura with Romesco sauce

Main course

Spinach cannelloni with pine nuts and truffle gratin

Dessert

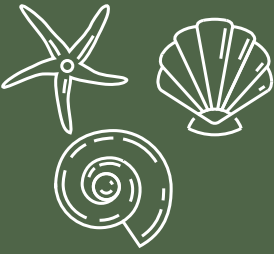
Wood-roasted creamy cheesecake served with red fruits

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)



SAL VERDE

