



# Menú Navidad

## Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

## A elegir

Corvina, puerros asados y salsa de almendras

o

Carrillera de ternera joven estofada, cremoso de patata  
y cebollitas glaseadas

## Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

## Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

\*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

\*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 45€ ~

Por persona  
(IVA incluido)





# Christmas Menu

---

## To share

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

## To choose

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

or

Stewed veal cheeks, potato cream and glazed onions

## Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

## Cellar

### White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (Albariño)

### Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

---

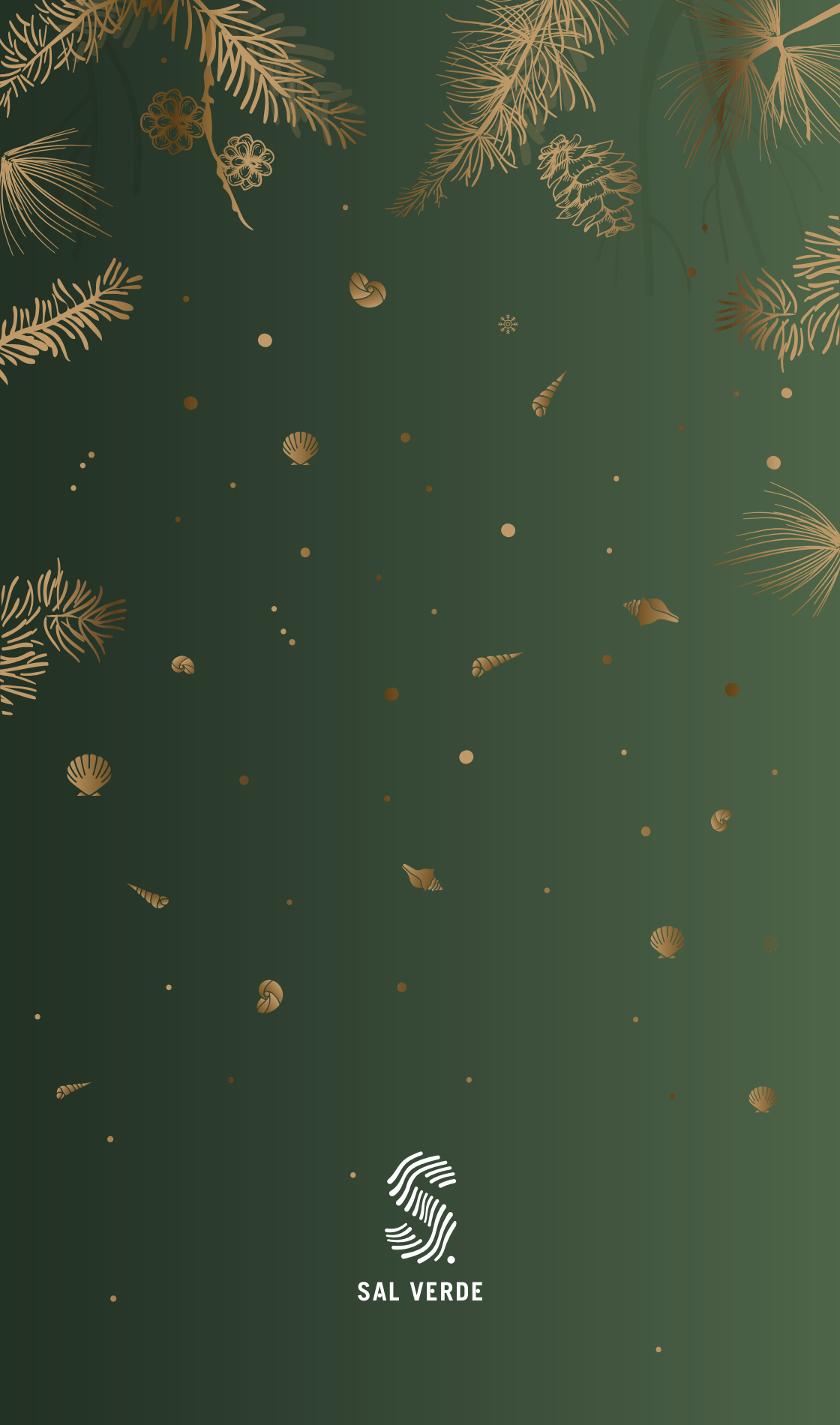
\*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

\*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 45€ ~

Per person  
(VAT included)





SAL VERDE