

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Jamón ibérico con pan suflado

Croquetas de queso azul con emulsión de membrillo

Salpicón de marisco

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

Alcachofas guisadas en salsa verde con berberechos

A elegir

Rodaballo a la donostiarra, tomate asado e hinojo

o

Lomo de vaca asado, pimientos glaseados y terrina de patata

Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

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

~ 55€ ~

Por persona
(IVA incluido)



Christmas Menu

To share

Ibérico ham with puffed bread

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Salpicón de marisco – seafood salad

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

Stewed artichokes in green sauce with cockles

To choose

Donostia-style turbot with roasted tomatoes

or

Roasted beef loin and glazed peppers served with a potato terrine

Dessert

Creamy, wood-roasted cheesecake served with red fruits

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)

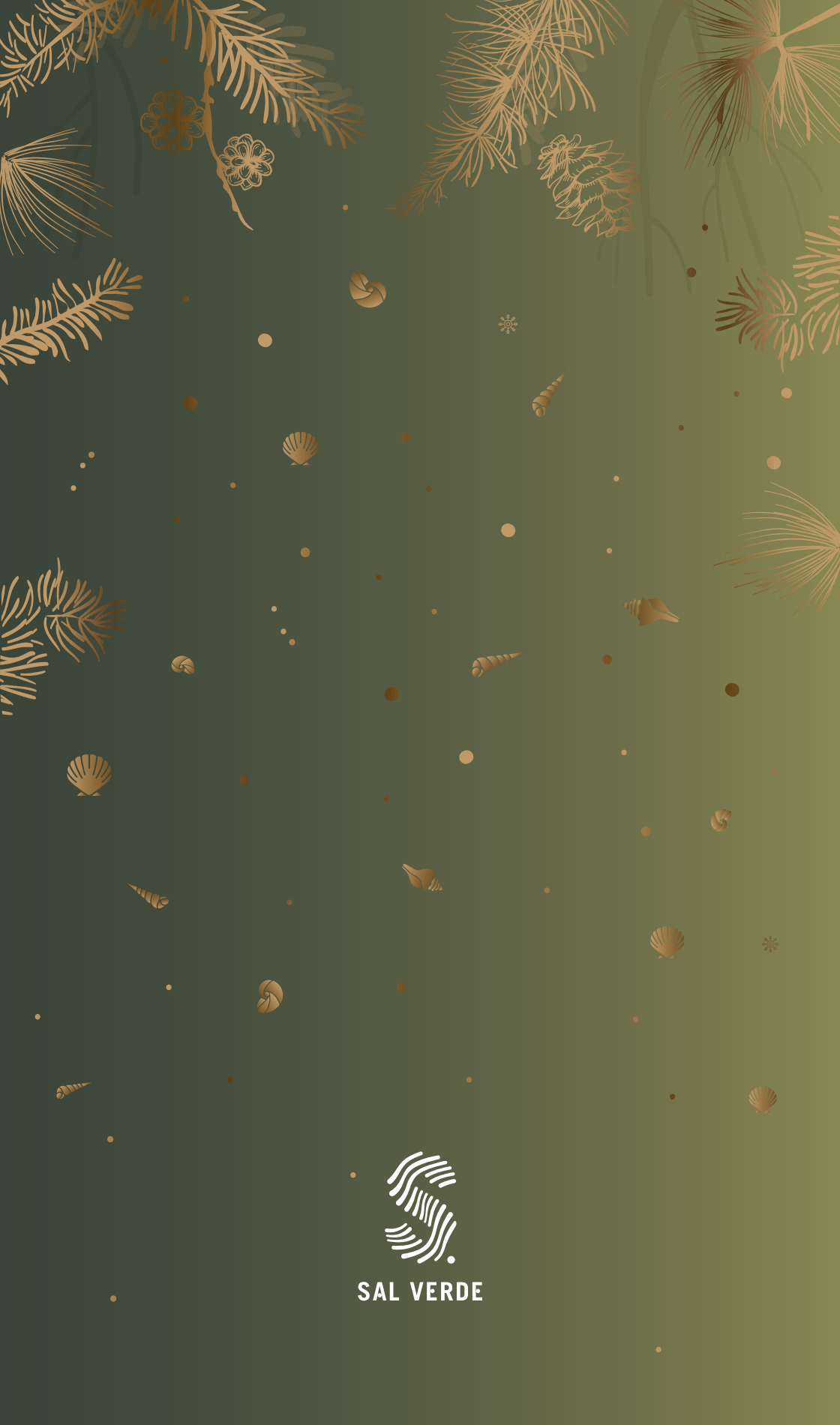
*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

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

~ 55€ ~

Per person
(VAT included)





SAL VERDE