

# Cóctel Navidad

(+25pax)

## Cóctel

Mini brioche de steak tartar y salsa bearnesa  
Capuccino de calabaza y espuma de mascarpone  
Panipuri de tartar de atún rojo y crema de aguacate  
Croustade de pollo de corral al curry y tomate lyo  
Mini "hotdog" de chistorra navarra y relish agripicante  
Croqueta de boletus edulis

## Principal

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 Cocktail Menu

(+20pax)

## Cocktail

Mini brioche bread with steak tartare and Béarnaise sauce

Courgette cappuccino with mascarpone foam

Pani puri with bluefin tuna tartare and avocado cream

Free-range chicken croustade with curry and lyo tomatoes

Mini hot dog with chistorra (semi-cured sausage) from Navarra  
and sour-spicy relish

Porcini mushroom croquetas

## Main course

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