



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

Primero

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Segundo

Corvina, puerros asados y salsa de almendras

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

~ 50€ ~

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

First course

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Second course

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

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)

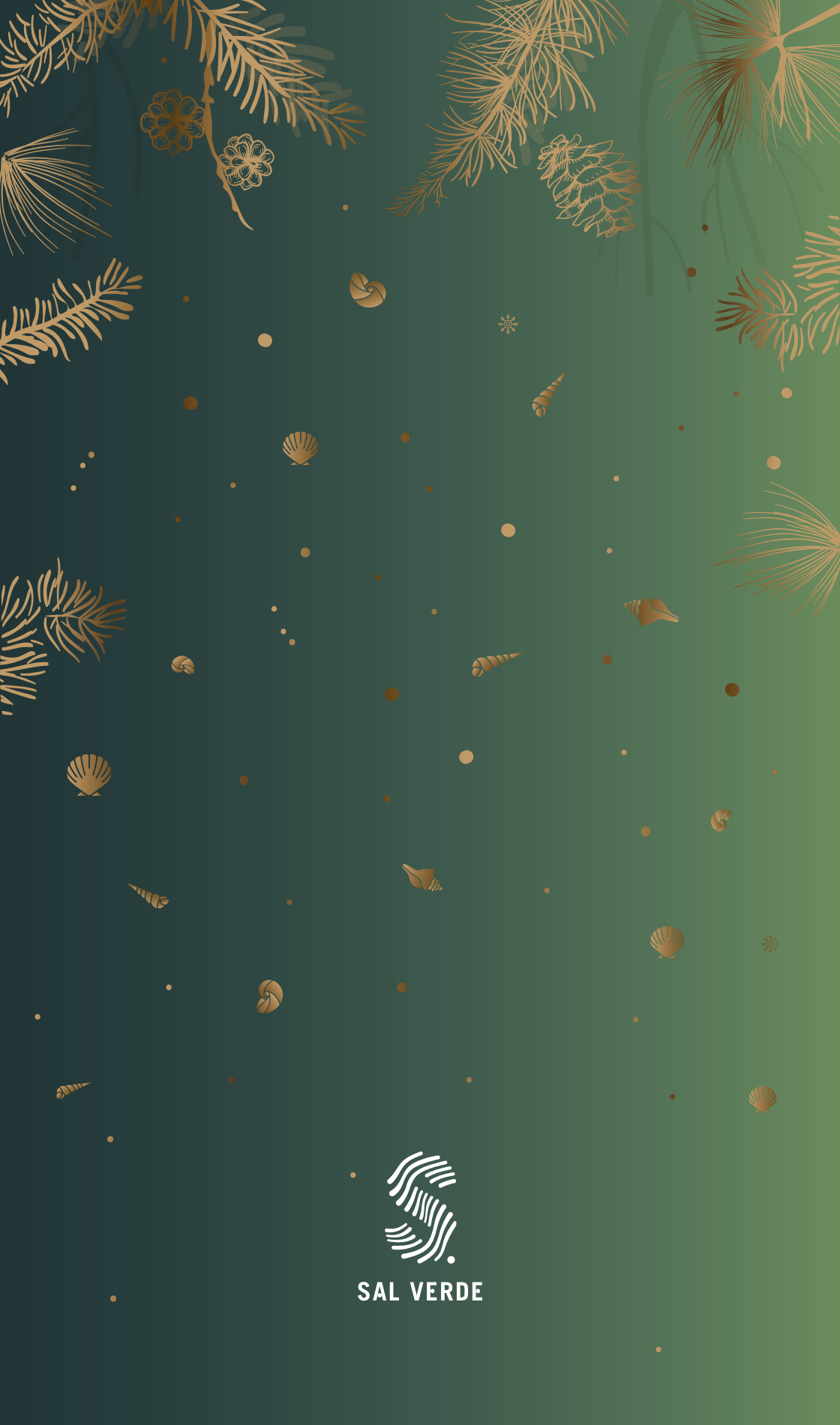
*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

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

~ 50€ ~

Per person
(VAT included)





SAL VERDE