



MENÚ DÍA DE NAVIDAD
25 DE DICIEMBRE DE 2022

PARA EMPEZAR:

Crema de puchero con pelotita navideña

ENTRANTES CENTRO MESA:

Jamón Ibérico y queso de la tierra
Tomate valenciano con ahumados y aliño de anchoas y piñones
Tartaleta con ensaladilla de sepia y huevas de atún
Pimiento de piquillo relleno de bacalao
Dúo de croquetas (artesanas de pollo y langosta)
Crujiente de carrillada con compota de manzana
Brocheta de gamba al ajillo con pasta kataifi y salsa romesco

PRINCIPALES:

Cazuelita de rape y pulpo en "all i pebre"
y
Láminas de presa ibérica ligeramente ahumada
sobre rossejat de ajos tiernos y crema de setas al romero

POSTRE:

Tronco de Navidad de turrón y dulces navideños

BODEGA:

Finca Montepedroso, verdejo sobre lías (D.O. Rueda)
Aranleón Sólo, bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)
Nodus Brut Nature (D.O. Cava)

PRECIO 70€

MENÚ INFANTIL: (hasta 12 años)

Jamón y queso + croquetitas de cocido navideño
Sopa de cocido con estrellitas y pelota + Paella infantil de pollo
Tronco de Navidad de turrón

PRECIO 35€