

MENÚ DÍA DE NAVIDAD
25 DE DICIEMBRE DE 2025

PARA EMPEZAR:

Crema de puchero con pelota navideña

APERITIVOS Y ENTRANTES

Jamón y embutidos ibéricos

Foie con sésamo y confitura de frutos rojos

Coca de escalivada con sardina ahumada

Pimiento de piquillo relleno de txangurro

Dúo de croquetas de chipirón en su tinta y pollo a l'ast

PRINCIPALES:

Cola de rape y gambones en "all i pebre"

y

*Cordero al romero, cocinado en su jugo a baja temperatura,
sobre cremoso de raíz de apio*

POSTRE:

Trufa y merengue de chocolate navideño, pasión y coco

Dulces Navideños

BODEGA:

Boyante. Verdejo, (D.O. Rueda)

Beronía Edición Limitada (D.O. Rioja)

Nodus Brut Nature (D.O. Cava)

PRECIO 80€

MENÚ INFANTIL: *(hasta 12 años)*

Sopa de cocido con fideos

Jamón ,queso y croqueta de pollo

Paella infantil de pollo

Postre de Navidad

PRECIO 35€