

MENÚ DÍA DE NAVIDAD
25 DE DICIEMBRE DE 2026

ENTRANTES

Crema de bogavante

CENTRO MESA

Tabla de jamón y embutidos ibéricos

Ensaladilla de sepia con mayonesa de lima y huevas de mújol

Titaina casera del Cabanyal con ventresca de atún y pan de cristal

Buñuelo de bacalao con "all i oli"

Brioche de carrillera estofada al vino tinto

SEGUNDOS

Merluza en salsa verde con gambas y puerros

Canelón de puchero con foie y trufa

POSTRE

Tronco de Navidad

Dulces Navideños

BODEGA:

Blanco Nodus Chardonnay (D.O. Utiel Requena)

Tinto Academia de los Nocturnos Bobal (D.O. Utiel Requena)

Cava Nodus Brut Nature (D.O. Cava)

PRECIO 85€

MENÚ INFANTIL: (hasta 12 años)

Sopa de cocido con fideos

Jamón, queso y croqueta artesana

Paella infantil de pollo

Tronco de Navidad

PRECIO 35€