

MENÚ NAVIDEÑO

del 19 de diciembre al 8 de enero
mediodía
(excepto 25 de diciembre, 1 y 6 de enero)

ENTRANTES a elegir:
(a elegir 2 entrantes centro mesa)

Carpaccio de ternera con piñones, brotes y lascas de queso manchego

Timbal de huevos rotos con morcilla de Burgos

Patatas bravas estilo LaLola

Tomate valenciano del Perelló con mojama de atún y encurtidos

ARROZ a elegir:
(mínimo para 2 personas, máximo 2 arroces por mesa)

Arroz a banda

Arroz de costilla de cerdo con rebollones

Arroz meloso de calamar, habitas y ajos tiernos

Arroz meloso de pato, setas y foie

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Y

DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO POR PERSONA 25.00€

(IVA y servicio de pan incluido)





MENÚ 25 DE DICIEMBRE 2022

ENTRANTE:

(centro mesa)

Ensalada templada de bacalao con naranja, tomate cherry y vinagreta de avellanas

PUCHERO DE NAVIDAD:

“Consomé de la Reina con su pelota”

Seguimos con nuestro cocido

Las verduras: nabo, chirivía, zanahoria, patata y garbanzos

Las carnes: ternera, cerdo, pollo, tocino, morcilla y pelota de Navidad

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Y

DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO POR PERSONA 32.00€

(IVA y servicio de pan incluido)



MENÚ NOCHEVIEJA 2022

APERITIVO:

Ostra valenciana con jugo de *Bloody Mary*

ENTRANTES:

Vieira asada con coulis de mango y crujiente de jamón ibérico
Carpaccio de pulpo con brotes de cilantro y vinagreta de cítricos
Lingote de foie caramelizado con crujiente de maíz

PRINCIPALES:

Pil pil de rape, coco y camarón
Presa ibérica laqueada en salsa asiática con naranja confitada y tierra de pistachos

POSTRE:

Coulant de chocolate blanco con helado de ciruela al armagnac

Uvas de la suerte
Copa de espumoso
y
Dulces Navideños



Precio 82.00€/persona
(IVA y servicio de pan incluido)

MENÚ DE REYES 2022

ENTRANTES:

(centro mesa)

Ensalada de burrata con pesto de albahaca y tomate cherry.

Salteado de alcachofas y morcilla de Burgos

ARROZ a elegir:

(mínimo para 2 personas, máximo de 2 arroces por mesa)

Arroz a banda

Arroz de costilla de cerdo con rebollones

Arroz meloso de calamar, habitas y ajos tiernos

Arroz meloso de pato, setas y foie

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Y

DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO POR PERSONA 28.00€
(IVA y servicio de pan incluido)

