

# Menú Navideño 1

Platos para compartir cada 4 comensales:

- Ensalada con brick que queso de cabra a la miel y romero
  - Ensaladilla rusa especial de la casa
  - Surtido de croquetas gourmet (8uds.)
  - Tartar de atún rojo sobre base de quacamole
  - Risotto de setas y trufa con peineta de parmesano
- Lagarto ibérico con patatas fritas naturales, pimiento del padrón, cherry y alioli del piquillo.

#### POSTRE:

- Tabla de postres

BARRA LIBRE\* (copa cerveza, copa vino, refresco, agua) 40€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

\*LA BEBIDA SE SERVIRÁ CON TODOS LOS COMENSALES EN LA MESA Y HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

\*\*PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

\*\*\*NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.











# Menú Navideño 2

## Plato individual a elegir entre:

- Mollete de pringá, Crestita o PanBao de secreto

## <u>Platos para compartir cada 4 comensales:</u>

- Ensalada de salmón con mezclum, encurtidos, queso fresco, salmón marinado y vinagreta de mango
  - Ensaladilla rusa al pilpil con langostinos y cebolleta
    - Tartar de atún rojo sobre base de guacamole
- Secreto ibérico con patatas fritas naturales, pimiento del padrón, cherry y alioli del piquillo.

#### POSTRF:

- Tabla de postres

BARRA LIBRE\* (copa cerveza, copa vino, refresco, agua) 40€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

\*LA BEBIDA SE SERVIRÁ CON TODOS LOS COMENSALES EN LA MESA Y HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

\*\*PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

\*\*\*NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.





# Menú Navideño 3

Platos para compartir cada 4 comensales:

- Ensalada de salmón con mezclum, encurtidos, queso fresco, salmón marinado y vinagreta de mango
  - Ensaladilla rusa al pilpil con langostinos y cebolleta
    - Surtido de croquetas TexMex (8uds.)
- 4x Brioche de costillar con aliolí de lima, cilantro y cebolla morada

## Plato individual a elegir entre:

- Salmón a la brasa con mango, curry de coco, arroz y un toque de cilantro
  - Entrecot de Black Angus con patatas fritas naturales, pimiento del padrón, cherry y alioli del piquillo.

### POSTRE:

- Tabla de postres

BARRA LIBRE\* (copa cerveza, copa vino, refresco, agua) 55€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

\*LA BEBIDA SE SERVIRÀ CON TODOS LOS COMENSALES EN LA MESA Y HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

\*\*PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

\*\*\*NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.











### **ENTRANTES:**

- Media ración de queso payoyo- Media ración de Nachos vegetarianos

## PLATO INDIVIDUAL a elegir entre:

- Risotto de setas y trufa con peineta de parmesano

0

- Hamburguesa vegana en pan de cúrcuma, tomate seco, mézclum, cebolla caramelizada y guacamole.

#### POSTRE:

- Tabla de postres (cada 4 comensales)

BARRA LIBRE\* (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

45€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

\*LA BEBIDA SE SERVIRA CON TODOS LOS COMENSALES EN LA MESA Y HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

\*\*PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

\*\*\*NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.

