



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 guacamole
- 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

3 BEBIDAS/ PERSONA (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

40€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

**PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

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





Menú Navideño 2

Plato individual a elegir entre:

- Mollete de pringá, Brioche de Costillar, Crestita o PanBao de secreto

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
- Tartar de atún rojo sobre base de guacamole
- Secreto ibérico con patatas fritas naturales, pimiento del padrón, cherry y alioli del piquillo.

POSTRE:

- Tabla de postres

3 BEBIDAS/ PERSONA (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

40€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

**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
- Surtido de croquetas TexMex (8uds.)
- 4x Brioche de costillar con alioli 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

3 BEBIDAS/ PERSONA (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

55€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

**PARA VEGETARIANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

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





Menú Vegetariano individual

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

POSTRE:

- Tabla de postres
(cada 4 comensales)

3 BEBIDAS/ PERSONA (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

47€/persona

20% por anticipado para hacer la reserva.

*NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.

