



NOCHEBUENA

Menú para llevar

Jamón y queso
Marisco cocido
Terrina de Foie Micuit

Segundos a elegir

Carrilladas ibéricas estofadas al px
Merluza en salsa verde

Surtido de postres

Precio: 25€

Disponible versión vegana

Disponibilidad de recogida y envío según reserva





Menú Navidad

Entrantes

Centro de mesa (4 personas)

Alcachofas confitadas con huevo trufado y foie

Jamón ibérico D.O. Devesa Extremadura

Queso curado

Surtido de mariscos cocidos

Segundos a elegir

Puchero de Navidad

Arroz al horno de puchero en paella

Lubina a la espalda con verduras

Surtido de postres y dulces navideños

Bodega

*Blanco Verdejo, tinto Rioja D.O, cerveza,
aguas, refrescos.*

Disponible versión vegana

Precio: 38,00€

*Menú
comida 31 de diciembre*

ADULTOS

Ensaladilla de patatas, gambas y salmón
Alcachofa confitada con jamón.
Surtido de ibéricos y fiambres italianos .

SEGUNDOS A ELEGIR:

Arroz del Señoret
Arroz de puchero de la abuela
Carrilladas estofadas con pastel de patatas

Surtido de postres
Dulces navideños

No incluye bebida

INFANTIL

Surtido de croquetas
Bravas
Paella ciega
Helado
Bebida

ADULTO
25:€

INFANTIL
18:00€

Reservas al:
961-405-415

MENÚ CENA

Nochevieja

ENTRANTES

Jamón ibérico y surtido de quesos
Foie a la plancha con mermelada de
higos y orejones
Langostinos cocidos

A ELEGIR CARNE O PESCADO

Carne de vieira con crujiente de jamón
y parmentier de patatas
Solomillo nacional con panceta ibérica
crujiente

POSTRE FIN DE AÑO

Bodega:
Pierola crianza y Cava Nodus
Uvas de la suerte, cotillón, resopón
y discomóvil.

— 65€ —

Para llevar 45€

Disponibilidad de recogida y envío

Menú

Año Nuevo

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Ensaladilla de gambas salmón y pulpo

Sepionet rebozado mayonesa de cilantro

Timbal de tomate y ventresca de atún

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella valenciana

Arroz del señolet con alcachofas

Secreto de cerdo ibérico

SURTIDO DE POSTRES Y DULCES NAVIDEÑOS

Bodega

*Blanco Verdejo, tinto Rioja, cervezas,
aguas, refrescos y café*

PRECIO: 30€

*Disponibilidad de carta
Consultar versión vegana*

MENÚ *Reyes*

Vieira gratinada con crujiente de Jamón
Croquetas de rabo de toro
Ensalada de tomate y ventresca

Arroces a elegir (valenciana o señoret)
o
Lasaña de carne y foie

Roscón

Bodega
Blanco, tinto, cervezas,
refrescos, aguas, café

Precio: 30€

Disponibilidad de carta
Consultar versión vegana





Menú

Niños

Navidad



Entremeses ibéricos y croquetas caseras

Arroz seco de puchero

Helado

Precio: 25:00€



Nochevieja

Jamón y lomo ibérico

Entrecotte de ternera con patatas

Tarta de Chocolate o helado

Precio: 30€



Año Nuevo

Calamares y croquetas

Paella Valenciana

Helado

Precio: 20:00€



Reyes

Entremeses

Arroz al horno

Roscón o helado

Precio: 20€

