



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

Calamar de playa a la plancha

Segundos a elegir

Puchero de Navidad

Arroz al horno de puchero en paella

Rodaballo a la espalda con ajetes

Surtido de postres y dulces navideños

Bodega

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

Disponible versión vegana

Precio:40€



Menú comida 31 de diciembre

ADULTOS

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

SEGUNDOS A ELEGIR:

Arroz del Señoret
Arroz de puchero de la abuela
Costillar asado con salsa barbacoa

Surtido de postres
Dulces navideños

Bebida incluida

INFANTIL

Surtido de croquetas
Bravas
Paella ciega
Helado
Bebida

ADULTO
35 €

INFANTIL
20 €

Reservas al:

961-405-415



MENÚ CENA

Nochevieja

CENTRO DE MESA

Ceviche de langostinos

Jamón ibérico y quesos nacionales

Pulpo a la plancha con parmentier trufado

PLATO INDIVIDUAL

Crema de calabaza, zanahoria y Ras el hanout con queso azul

PLATOS A ELEGIR

Suprema de corvina a la plancha con verduras salteadas y salsa cítrica

Carrillada de ternera nacional estofada con salsa española

POSTRE

Brownie de chocolate con mascarpone, aceite de oliva y sal maldon

Uvas de la suerte, cotillón, resopón y discomóvil

BODEGA

Piérola crianza, Cyatho blanché, cava Nodus cerveza y refrescos

70€

Para llevar **45€**

Disponibilidad de recogida y envío

MENÚ AÑO NUEVO

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Marinera con sardina ahumada

Sepionet plancha con salsa meri

Timbal de tomate y anchoas

SEGUNDO PLATO A ELEJIR

Paella valenciana

Arroz del señoret con alcachofas

Tira de costilla de ternera asada

SURTIDO DE POSTRE

Y

DULCES NAVIDEÑOS

Bodega

Blanco Verdejo, tinto Rioja, cervezas

Refrescos, aguas, café

Precio: 35€

Disponibilidad de carta

Consulta versión vegana.

MENÚ REYES

Marinera con anchoa
Croquetas de rabo
Ensalada de tomate y ventresca

Arroces a elegir (arroz cocido o señoret)
o
Costillar asado a baja temperatura

Roscón

Bodega
Blanco, tinto, cervezas
Refrescos, aguas, café
Precio: 35€

Disponibilidad de carta
Consulta versión vegana.

MENÚ NIÑOS

Navidad

Entremeses ibéricos y croquetas caseras

Arroz seco de puchero

Helado

Precio: 28€

Nochevieja

Jamón y lomo ibérico

Entrecote de ternera con patatas

Tarta de chocolate o helado

Precio: 32€

Año nuevo

Calamares y croquetas

Paella de pollo deshuesado

Helado

Precio: 22€

Reyes.

Entremeses

Arroz al horno

Roscón o helado

Precio: 22€