

# 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

Píerola 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 ELEGIR

*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*

*Entrecotte 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€*