



MENU' NAVIDAD 2018

ENTRANTES INDIVIDUALES

ENSALADA DE LANGOSTINOS, CRUJIENTE DE CREME FRESH Y VINAGRETA DE JAMON IBERICO.

HOJALDRE DE SETAS, QUESO FUNDIDO, FOIE Y SALSA DE TRUFA

PESCADO

MERLUZA EN SALSA VERDE CON BERBERECHOS Y PATATA AL LIMON

CARNE

SOLOMILLO DE IBERICO CON BERENJENA ASADA, CREMA DE BERENJENA Y SU SALSA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO, CON CACAHUETES Y HELADO DE FRESAS

GOLOSINAS NAVIDEÑAS

BODEGA

VINO TINTO BERCEO CRIANZA

VINO BLANCO CYATHO VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA, CAFÉ.

43 EUROS IVA INCLUIDO

COPAS SERVIDAS EN MESA 6 EUROS

NAVIDAD 2018

MENU INFANTIL.

EMBUTIDOS

CROQUETAS DE JAMON

ESCALOPE DE SOLOMILLO CON PATATAS

NUTELLA, CHOCOLATE, GALLETAS.

GOLOSINA NAVIDEÑAS

REFRESCOS, AGUA

18 EUROS IVA INCLUIDO



APERITIVO

OSTRA ABIERTA AL MOMENTO CON MANZANA VERDE.

ENTRANTE

ARROZ CREMOSO DE ALMEJAS CON MANTEQUILLA DE TOMILLO

PESCADO

BOGAVANTE A LA BRASA CON CREMA LIGADA DE SU CORRAL Y RAVIOLI DE BOLETUS

SORBETE

SORBETE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASION

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATA EMULSIONADO CON MANTEQUILLA, TRIQUEROS Y SALSA PERIGAUX.

POSTRE

MOUSSE DE AVELLANA, CHOCOLATE BLANCO, FRESAS Y SU HELADO

UVA DE LA SUERTE

BOLSA DE COTILLON

BODEGA

VINO BLANCO SOMMOS GEWURZTRAMINER D.O. SOMONTANO

VINO TINTO SENTERO, ROBLE TINTA DE TORO 2017

CAVA BLANC DE BLANC, RAVENTOS I BLANC

AGUA, CAFÉ

COPA SERVIDA EN MESA 6 EUROS

75 EUROS IVA INCLUIDO

MENU INFANTIL

CALAMARES Y GAMBAS A LA ANDALUZA CON MAHONESA CASERA.

JAMON IBERICO LA HOJA DE CARRASCO

SOLOMILLO DE TERNERA EMPANADO CON PATATAS FRITAS

NUTELLA, CHOCOLATE Y GALLETAS

REFRESCOS, AGUA, BOLSA DE COTILLON

UVA DE LA SUERTE

25 EUROS IVA INCLUIDO



MARTINICA

Menú de año nuevo

CREMA DE BOGAVANTE, LANGOSTINOS Y ESPÁRRAGOS TRIQUEROS.

RISOTTO DE SETAS CON PARMESANO Y TRUFA

BRANDADA DE BACALAO, HOJALDRE, JAMÓN IBÉRICO Y ESPINACAS.

CARRILLERA AL CURRY ROJO CON YOGUR DE CALABAZA Y CREMOSO DE ZANAHORIAS, FOIE

SEMIFRÍO DE MANGO Y HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

BODEGA

VINO BLANCO MARQUES DE RISCAL VERDEJO, D.O. RUEDA

VINO TINTO CUVEE ESPECIAL RIOJA

PRECIO 35 EURO IVA INCLUIDO



MARTINICA

Menú de reyes

Entrantes

Berenjena asada, burrata, pesto y tomate seco.

Brioche de mantequilla, langostinos mahonesa de setas y mézclum de lechugas vivas.

Pescado

Merluza en salsa verde con berberechos y verduritas.

Carne

Solomillo de bellota con puré de mantequilla y salsa de oporto

Café, chocolate, y helado de turrón

Roscón de reyes

BODEGA

VINO TINTO RIOJA BERCEO CRIANZA

VINO BLANCO AZOUE D.O. RUEDA

38 EUROS IVA INCLUIDO