MENÚ NAVIDAD Nº1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de vichissouse cebollino fresco y costrones de pan

ENTRANTES A COMPARTIR

Carpaccio de bola ibérica sobre tomate semi montado
Croquetas Lilicook
Risotto de arroz a la zamorana

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza al vapor con pil-pil de berberechos
O
Presa a la brasa, puré de patata y mojo rojo

POSTRE

Brownie de chocolate y helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Conde San Cristobal D.O Ribera

55€

por persona
Se incluye agua km 0, café y pan
Mesa completa. Cerveza, refresco, vermut NO INCLUIDO

Para más de 4 personas, la dirección podrá solicitar el 50% del importe total como señal, a descontar del precio final. En caso de intolerancias, alergias y otras posibles modificaciones, se deberá consultar previamente a la dirección. Para garantizar el servicio adecuado a todos los clientes se ruega puntualidad a la hora fijada. El segundo plato en grupos mayores de 10 personas se dejará elegido con 24 horas de antelación.
PRECIOS CON IVA INCLUIDO

MENÚ NAVIDAD Nº2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de sopa castellana y taquitos de cecina

PARA COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico de bellota Garcigrande
Carpaccio de bola ibérica sobre tomate semi montado
Ensalada césar de chipirones
Croquetas Lilicook
Alcachofa al carbón con papada y salsa de yema
Chuleta de vaca Cipriano Hernández a la brasa con patatas fritas

POSTRE

Tarta de queso con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Conde San Cristobal D.O Ribera

65€

por persona
Se incluye agua km 0, café y pan
Mesa completa, cerveza, refresco, vermut NO INCLUIDO

Para más de 4 personas, la dirección podrá solicitar el 50% del importe total como señal, a descontar del precio final. En caso de intolerancias, alergias y otras posibles modificaciones, se deberá consultar previamente a la dirección. Para garantizar el servicio adecuado a todos los clientes se ruega puntualidad a la hora fijada. El segundo plato en grupos mayores de 10 personas se dejará elegido con 24 horas de antelación.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO