

MENÚ DE NAVIDAD

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al romero

1º PLATO

Sopa de Navidad

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

Tronco de Navidad y variado
de frutas preparadas

BODEGA

Vino: Rufino Briosio Crianza (Rioja D.O.)
O Mahou 5 Estrellas
Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y
degústela)
Agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE NAVIDAD NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas

Nuggets de pollo con patatas

Hamburguesa con patatas

Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Tronco de Navidad o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral

Pan

Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE AÑO NUEVO

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al

1º PLATO

Sopa de Marisco

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

o surtido de postres de la casa

BODEGA

Vino: Rufino Brioso Crianza (Rioja D.O.)
O Mahou 5 Estrellas
Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y
degústela)
Agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE AÑO NUEVO NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas
Nuggets de pollo con patatas
Hamburguesa con patatas
Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Bola de helado o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DÍA DE REYES

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al romero

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

Roscón de Reyes

BODEGA

Vino: Rufino Brioso Crianza (Rioja D.O.)
O
Mahou 5 Estrellas
Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y degústela)
Agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO
(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE REYES NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas
Nuggets de pollo con patatas
Hamburguesa con patatas
Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Roscón de reyes o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)

