



Menú Especial Nochebuena

Aperitivo:

Tosta de ventresca de atún rojo con paté de pimiento del piquillo

primero a elegir:

Rollitos de merluza y carabineros con su americana

Ensalada de pato crujiente con higos confitados y vinagreta de granada

Segundo a elegir:

Pechuga de pavo cocinada a baja temperatura con su demi-glace y castañas confitadas

Lomo de corvina con pil-pil de espárragos trigueros

incluye pan y postre casero

Precio por persona: 45,00 € (bebida no incluida)



Menú Especial Día de Navidad

Primero a elegir:

Arroz meloso de bogavante

**Canelones crujientes de pato con foie y
salsa de "girgoles"**

**Ensalada templada con cogollos, tomate seco,
queso feta y gambas al ajillo**

Segundo a elegir:

**Zarzuela de pescado y marisco (carabinero, cigala,
rape, merluza y sepia)**

**Tournedó de ternera con patatas a la crema de
mostaza antigua**

incluye pan y postre casero

Precio por persona: 48,00 € (bebida no incluida)



Menú Fin de Año

Aperitivo:

Tosta de paté de pimiento del piquillo y anchoa de la Escala

Primero a elegir:

Arroz meloso de langosta roja

Tataki de ternera roja menorquina sobre carpaccio de "esclata-sangs"

Ensalada de salmón ahumado con queso fresco, espinacas y vinagreta de fresas al cava

Segundo a elegir:

Calamar relleno de rape y gambas

Pierna de cabrito confitado al romero

Postre:

Souflé de turrón

Incluye Pan, Uvas de la suerte y Cotillón

Precio por persona 55€ (bebida no incluida)



Menú Especial día de Año Nuevo

Primero a elegir:

Arroz caldoso de pescado y marisco

**Alcachofas gratinadas con salsa de puerros y
tierra de jamón ibérico**

**Ensalada templada de pulpo con
vinagreta de sobrasada**

Segundo a elegir:

Bacalao a la crema de azafrán

Chuletón de ternera a la brasa

incluye pan y postre casero

Precio por persona: 45,00 € (bebida no incluida)



Menú Especial

Picada para compartir:

Croquetas de gamba

Huevos rotos con sobrasada

Tártar de atún rojo con guacamole

Montaditos de escalibada con queso de cabra

Segundo a elegir:

Chuletón de ternera a la brasa

Bacalao a la crema de azafrán y albahaca

Pierna de cordero en su salsa

Sepia a la brasa con refrito de ajos

incluye pan y postre casero

Precio por persona: 38,50 € (bebida no incluida)