

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros embutidos ibéricos con picos de Jerez
Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida
Revuelto de morcilla, ajetes y huevos trufados
Pimientos rellenos de chipirón encebollado y emulsión de tinta

PRIMER PLATO

Verdinas con langostinos, almejas y Katsubushi (atún seco)

SEGUNDO PLATO

Cordero lechal y cochinillo para compartir, asados en nuestro horno de leña y acompañados de patatas panaderas al romero y pimientos confitados

POSTRE

Tarta de queso con galleta crumble Lotus y fresa
Turrone y tejas de almendra

Cafés e infusiones

Licores de frutas, Patxarán y Orujos

Vino tinto D.O. Rioja y Ribera del Duero

Vino blanco Verdejo

Cava Brut Nature

PRECIO POR PERSONA

65€

MÁS IVA

MENÚ AÑO NUEVO

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros embutidos ibéricos con picos de Jerez
Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida
Revuelto de morcilla, ajetes y huevos trufados
Pimientos rellenos de bacalao

PRIMER PLATO

Sopa Castellana estilo Caserón

Sorbete de limón

SEGUNDO PLATO

Cordero lechal y cochinillo para compartir, asados en nuestro horno de leña y acompañados de patatas panaderas al romero y pimientos confitados

POSTRE

Tarta de queso con galleta crumble Lotus y fresa
Tejas de almendra

Cafés e infusiones

Licores de frutas, Patxarán y Orujos

Vino tinto D.O. Rioja y Ribera del Duero

Vino blanco Verdejo

Cava Brut Nature

PRECIO POR PERSONA

65€

MÁS IVA

MENÚ DÍA DE REYES

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros embutidos ibéricos con picos de Jerez

Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida

Revuelto de morcilla, ajetes y huevos trufados

Pimientos rellenos de chipirón encebollado y emulsión de tinta

PRIMER PLATO

Fabes con almejas

SEGUNDO PLATO

Cordero lechal y cochinillo para compartir, asados en nuestro horno de leña y acompañados de patatas panaderas al romero y pimientos confitados

POSTRE

Tarta de queso con galleta crumble Lotus y fresa

Roscón de Reyes

Cafés e infusiones

Licores de frutas, Patxarán y Orujos

Vino tinto D.O. Rioja y Ribera del Duero

Vino blanco Verdejo

Cava Brut Nature

PRECIO POR PERSONA

65€

MÁS IVA

MENÚ NIÑOS

PRIMER PLATO

Pasta con boloñesa y albahaca

SEGUNDO PLATO

Fingers de pollo con chips de patatas fritas

POSTRE

Helado con topins
Turrone y tejas de almendra

Aguas y refrescos

PRECIO POR NIÑO

27€

MÁS IVA