











Menú especial navidad




ENTRANTES PARA COMPARTIR

-  Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado
-  Mousse de foie caramelizado, culis tropical, tostas
-  Croquetas cremosas de rabo de toro
-  Salteado de borraja, emulsión de coliflor IGP de Calahorra, cremoso de queso y ajo negro



SEGUNDOS A ELEGIR

-  Lomo de bacalao al horno, lámina de papada de bellota, crema de pimientos asados
-  Lubina de ración al horno, su ajada, patatas panaderas
-  Merluza al horno, caldo marino, brotes frescos
-  Lingote de cordero asado a baja temperatura, reducción de su asado, patata parisina
-  Chuleta de ternera a la brasa, patatas fritas, pimientos del país (300gr)
-  Entrecot de vacuno a la brasa, patatas fritas, pimientos del país

Otras opciones de segundos con suplemento adicional

-  Chuleta de vaca madurada a la brasa, patatas fritas, pimientos (500gr)... **12 eu.**
-  Trancha de rodaballo asada con sofrito de ajitos y panaderas... **9 eu.**
-  Chuletillas de cordero lechal a la brasa de carbón con patatas y pimientos... **12 eu.**

POSTRES A ELEGIR

-  Nuestra premiada tarta de queso horneada
-  Torrija caramelizada de pan brioche con crema pastelera

BEBIDAS

-  Vino tinto D.O.C.A Rioja Finca Montote o caña de cerveza
-  Agua

39,90
Iva incluido

