

Menú especial navidad

Aromas
de Rioja

by Zenit CALAHORRA ***

"Cocinamos con alma"

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
- Aqua

39,90
Iva incluido

