



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

1. MENÚ 45 €

Buñuelos de Parmesano

Ensaladilla Rusa con Txangurro

Cogollos de Tudela con Romesco

Mejillones de Mont Saint Michel con Cítricos

Fritura de Mar: Calamares, Morena
y Gambita Playa

Tacos de Atún al Ajillo

Tortilla de Setas con Cansalada Ibérica

Rabo de Buey al vino tinto en Cocotte

POSTRES

Tocinillo, leche frita

Babá al ron

Bastón de chocolate

AGUA y VINO (una botella cada 3 personas)

Cerveza, refrescos y café no incluido

Corral del Obispo. 2011. Tempranillo. Rioja

Afortunado 2010. Verdejo. Rueda

Torelló Brut Reserva. 2008. Macabeo y Parellada



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

2. MENÚ 60 €

Jamón Bellota (Julián Martín)

Rellenito de Pringá Andaluza

Anchoas de Santoña con tostada

Taronjas picades amb Ventresca confitada

Torta de Camarones del Faro de Cádiz

Zamburiñas Cañete

Ou poché amb foie i salsa Perigord

Secreto de Cerdo Ibérico

Albóndigas con Sepia

POSTRES

Tarta fina de Manzana tibia

Bastón de Chocolate

Torrija al vino de misa

AGUA y VINO (una botella cada 3 personas)

Cerveza, refrescos y café no incluido

Corral del Obispo. 2011. Tempranillo. Rioja
Acustic. 2010. Montsant. Garnacha blanca,
Macabeo y Xarel·lo

Rimarts. Brut Nature Reserva. 2009. Macabeo
y Parellada



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

3. MENÚ 87 €

Jamón Bellota (Julián Martín)

Arenque Cañete. Mar y Montaña

Zamburiñas Cañete

Steak Tartar

Tacos de Salmón con Salicornia y Tártara

Berberechos gallegos al Jerez
y Jamón Guijuelo

Ou poché amb foie i salsa Perigord

Cocochas de Merluza de Zarautz y Edamame

Tacos de Filete a la mantequilla Café de París

POSTRES

Sorbete de Limón

Bastón de Chocolate

Mil Hojas de Crema



AGUA y VINO (una botella cada 3 personas)

Cerveza, refrescos y café no incluido

Abel Mendoza. 2010. Rioja. Malvasía

Mauro 2010. Castilla y León. Tempranillo, Syrah
y Garnacha

Billecart-Salmon Brut Reserve (Champagne)