

CENTROS

Jamón ibérico de Cebo con Pan con Tomate
Timbal de guacamole y centollo con mayonesa de langostino
Croquetas caseros de Jamón ibérico
Terrina de foie con caramelo de vino
Brioche caliente de fiambre de ternasco asado y queso Patamulo

SEGUNDO (a elegir)

Merluza con cardo en salsa de almendras
o
Capón navideño trufado con orejones y piñones

POSTRE

Sacher de maracuyá con Helado de Vainilla Bourbon

BODEGA

Glárima Selección de Sommos, D.O. Somontano
Ramiro II Brut Nature, D.O. Cava, Cariñena.
Agua y Café

Menú infantil 16€ IVA incluido

Costillas con patatas y croquetas.
Helado
Zum, refresco o agua



42 € P/P
IVA INCLUIDO

APERITIVOS

Vichissoise con gelé de ave
Croquetas caseras de jamón ibérico.
Pastel ruso de foie.
Bomba-causa de pulpo con mayonesa de pimentón.

ENTRANTE

Royal de mariscos con mini vieiras y langostinos.

PESCADO

Merluza Asada con guiso de centollo, toffe de zanahoria y salsa menieure

CARNE

Solomillo de ternera con tatín de patata

POSTRE

Cre moso de chocolate y burbujas con trazos de oro.
Dulces navideños artesanos caseros y café

BODEGA

Blanco Sommos Colección Gewurztraminer 100%
Tinto Glárima Varietales D.O. Somontano.
Aguas Minerales

Menú Infantil

Costillas con patatas y croquetas caseras de jamón.

Helado
Zum o refresco y agua

30 € IVA incluido

Y además...

UVAS DE LA SUERTE

**COTILLÓN
FIN DE AÑO**

**DJ Y BARRA LIBRE HASTA
LAS 5 A.M.**



125 € P/P
IVA INCLUIDO

ENTRANTE

Canelón de calabacín relleno de centollo y buey de mar
con mayonesa de langostinos

PESCADO

Merluza en salsa de cava con patatas rotas y
huevas de arenque ahumadas

CARNE

Paletilla de ternasco deshuesado rellena
de setas y ajetes con crema de patata trufada

POSTRE

Tronco de Navidad con helado de vainilla

BODEGA

Glárima Selección de Sommos, D.O. Somontano
Ramiro II Brut Nature, D.O. Cariñena
Aguas Minerales

Menú Infantil

Costillas con patatas y croquetas
caseras de jamón.

Helado
Zum o refresco y agua

16€ IVA incluido



tripadvisor

40 € P/P
IVA INCLUIDO

CENTROS

Terrina de foie con caramelo de vino

Croquetas caseras de jamón ibérico

Timbal de guacamole y centollo con mayonesa de langostino.

PLATO PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

Merluza con cardo en salsa de almendras

Merluza Rellena de txangurro de mejillones con salsa bullabesa

Paletilla de ternasco deshuesado rellena de
setas y ajetes con crema de patata trufada

Capón navideño trufad con orejones y piñones

POSTRE

Sacher de maracuyá

Disponible del 24 de diciembre al 6 de enero
Imprescindible encargo previo con 48h. antelación.

Consultar horarios de recogida



25 € P/P
IVA INCLUIDO