



MENÚ FIN DE AÑO

PARA ROMPER EL HIELO

Copa de cóctel de cava

APERITIVOS

Perlas de Vermouth con anchoas

Bocadito de salmón marinado con nachos

Brocheta de gambas y vieira

Tartaleta de foie con mermelada de higos

Chips de torrezno de Soria con alioli de piparra

PARA ACOMPAÑAR EL PLATO PRINCIPAL

Vino blanco, Mantel Blanco, Verdejo (D.O. Rueda)

PLATO PRINCIPAL

Corvina con langostino tigre

PARA ACOMPAÑAR EL SEGUNDO PLATO

Vino tinto, Solagüen Crianza (D.O. La Rioja). Tempranillo

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Medallón de cabrito mechado

Cochinillo de nuestra granja a baja temperatura
con crema de trufa

POSTRE DE NAVIDAD

Tronco de Jijona y chocolate blanco

PARA ACABAR EL AÑO

Uvas de la suerte acompañadas de una copa de cava Portium Brut Nature. Discoteca hasta las 3h y 1 consumición en barra.

PRECIO 119,50€

MENÚ INFANTIL PRECIO 55,00€

Aperitivo + 1º plato + 2º plato + postre + uvas



MENÚ VEGANO

PARA ROMPER EL HIELO

Copa de cóctel de cava



APERITIVOS

Croquetas de verduras

Chapata con emulsión de escalivada y no queso

Piruletas de verduras braseadas

Corazones de alcachofa

Bikini de no sobrasada



PARA ACOMPAÑAR EL PLATO PRINCIPAL

Vino blanco, Mantel Blanco, Verdejo (D.O. Rueda)

PLATO PRINCIPAL

Tartar de lentejas y mango con crema de aguacate y caviar de arbequina



PARA ACOMPAÑAR EL SEGUNDO PLATO

Vino tinto, Solagüen Crianza (D.O. La Rioja). Tempranillo

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Tarrina de seitán y setas con trufa

Canelón de verduras con salsa de Ratafía



POSTRE DE NAVIDAD

Tronco de Jijona y chocolate blanco



PARA ACABAR EL AÑO

Uvas de la suerte acompañadas de una copa de cava Portium Brut Nature. Discoteca hasta las 3h y 1 consumición en barra.

PRECIO 119,50€

MENÚ INFANTIL PRECIO 55,00€

Aperitivo + 1º plato + 2º plato + postre + uvas