



90,00 €
por Persona
(IVA incluido)

Nochebuena

Crema de marisco
con txangurro desmigado

* * * * *

Jamón de Bellota con micuit de pato,
tostas crujientes de pasas y compota de frutas

* * * * *

Brick crujiente de Rape y langostinos
sobre salsa de tinta

* * * * *

1/2 Bogavante asado al calvados
y mantequilla con arroz salvaje meloso

* * * * *

Sorbete de piña al cava

* * * * *

Taco de Solomillo de ternera,
con foie fresco y salsa de mango

* * * * *

Fondant de chocolate con helado
y dulce de leche tostada

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café



INFORMACIÓN Y RESERVAS:
945 181 000



Crema de calabaza
con virutas crujientes de jamón

* * * * *

Ensalada de Ventresca de Bonito del Norte
con pimientos de tricio asados al horno de leña

* * * * *

Lomo de Merluza asada
sobre salsa de marisco y langostinos al Brandy

* * * * *

Cochinillo asado
al estilo tradicional con panaderas

o

Entrecote a la plancha
con sus guarniciones

* * * * *

Mousse de Limón sobre
natilla a la menta

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

46,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo de Navidad



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



Crema de Langostinos con sus colitas

* * * * *

Ensalada de Bogavante
con láminas de aguacate, mango
y vinagreta de Miel

* * * * *

Saquito de verduras y gambas
sobre crema suave de hongos

* * * * *

Taco de Rodaballo asado
a la Donostiarra y salsa de almejas

* * * * *

Taco de Solomillo de Buey
con chalotas escabechadas

* * * * *

Sorbete de Gin Tonic y Fresas

* * * * *

Delicias de Navidad
Las doce uvas de la suerte

BEBIDAS:

Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Champagne y Café

El servicio en sala finalizará a la 01:00 h. de la madrugada



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000

SOLO CENA:
105,00 €
por Persona
(IVA incluido)

CENA Y HAB. DOBLE
145,00 €
por Persona
(IVA incluido)

Cena de fin de año



46,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo de año nuevo

Crema suave de purrusalda
y virutas de Ibéricos

* * * * *

Foie caramelizado con tostas crujientes
y langostinos cocidos con salsa cocktail

* * * * *

Ensalada de Bacalao confitado a baja temperatura
con escalibada de olivas negras

* * * * *

Sorbete de Limón verde al cava

* * * * *

Taco de Entrecote a la plancha
con patatas confitadas y mermelada de piquillos

* * * * *

Tarta de queso y frambuesas
con toffee

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



42,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo de Reyes

Crema de Zanahoria y puerro
con virutas de foie fresco

* * * * *

Ensalada en milhojas de pulpo y patata
con pimentón de la Vera y Aove

* * * * *

Taco de Bacalao al pil pil
sobre Bizkaina y pimiento asado

* * * * *

Sorbete de piña y lima al cava

* * * * *

Cordero lechal asado al estilo castellano
con ensalada

* * * * *

Roscón de Reyes
con Helado de Vainilla

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



24-25-31 de
DICIEMBRE

25,00 €

por niño/a
(IVA incluido)

1 y 6
ENERO

20,00 €

por niño/a
(IVA incluido)

Menús infantiles

24,25, y 31 de Diciembre:

Surtido de ibéricos
(jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Fritos Varidos
(Croquetas y calamares)

Escalopines de Solomillo
de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate
con helado de vainilla

1 y 6 de Enero:

Surtido de ibéricos
(jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Fritos Varidos
(Croquetas y calamares)

Chuletillas de cordero lechal
con patatas fritas

Tarta de chocolate
con helado de vainilla

BEBIDAS:

Aguas Minerales,, Zumos



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000