



Menú para 6 personas

(recomendado 4 personas, indivisible) 258,00 € - precio por persona 43 €

Tartar de Vieira con Aguacate, Maracuyá y Alga Wakame

- Listo para emplatar

Tataki de Atún a nuestra manera con reducción de soja y salsa ajoblanco

- Listo para emplatar

Bandeja de Gambón (12ud) y zamburiñas (12ud) con mojo de Cilantro.

- Para terminar al horno o plancha

Bandeja de croquetas. – para freír (o si lo prefieres llévatelas fritas)

6 croquetas de Jamón

6 croquetas de Rabo de toro

6 croquetas de Chipirones en su tinta

A elegir: 1 plato por persona: - para terminar al horno

Pastel de Carne al estilo Inglés (en hojaldre con pasas y especias)

Hojaldre de Salmón y Langostinos con salsa de Cilantro y Lima

Pularda asada y deshuesada con Manzana y Orejones

Selección de vasitos Navideños:

3 mascarpone con galleta especiada y mermelada de plátano

3 natillas de Turrón

Fino en Rama (Larga Crianza Biológica). D.O. Jerez. 1730 Alvaro Domecq

Vino blanco- La Val, Albariño 100 %. D.O Rias Baixas

Vino tinto- Tres Picos, 100% Garnacha. D.O. Campo de Borja

Champagne- Gardet, Brut Tradición. Pinot noir, Meunier, Chardonnay

Menú para 4 personas

(recomendado 4 personas, indivisible) 175,00 € - precio por persona 43,75 €

Donut de mozzarella con tomatitos Cherry confitados, rúcula y Tapenade de Aceitunas negras

- Listo para emplatar

Tartar de Vieira con Aguacate, Maracuyá y Alga Wakame

- Listo para emplatar

Langostinos al Limón y Brandy (16 uds.).

- Listo para terminar al horno - 12 minutos

Bandeja de croquetas caseras: – para freír (o si lo prefieres llévatelas fritas)

4 croquetas de Rabo de toro

4 croquetas de Jamón

4 croquetas de Parmesano-Trufa

A elegir: 1 plato por persona: - para terminar al horno

Pastel de Carne al estilo Inglés (en hojaldre con pasas y especias)

Hojaldre de Salmón y Langostinos con salsa de Cilantro y Lima

Pularda asada y deshuesada con Manzana y Orejones

2 vasitos de Mascarpone con plátanos y Galleta

2 vasitos de Natillas de Turrón

Vino blanco- La Val, Albariño 100 %. D.O Rías Baixas

Vino tinto- Tres Picos, 100% Garnacha. D.O. Campo de Borja

Limoncello

Menú Degustación para 2 personas (recomendado 2 personas, indivisible) 99,00 € -
precio por persona 49,50 €

Bloque de Foie con mermelada de pétalos de rosa y panecillos

- Listo para emplatar

Tabla de Quesos internacionales y Bresaola (Embutido Italiano)

- Listo para emplatar

Berberechos Acevichados sobre Lima

– Listo para emplatar

Mini Tartar de Vieira con Aguacate, Maracuyá y Alga Wakame

- Listo para emplatar

Langostinos al Limón y Brandy (8 uds.).

- Listo para terminar al horno - 12 minutos

zamburiñas (8ud) con mojo de Cilantro.

- Para terminar al horno o plancha

A elegir: 1 plato por persona: - para terminar al horno

Pastel de Carne al estilo Inglés (en hojaldre con pasas y especias)

Hojaldre de Salmón y Langostinos con salsa de Cilantro y Lima

Pularda asada y deshuesada con Manzana y Orejones

1 Vasito de Mascarpone con plátanos y Galleta

1 Vasito de Natillas de Turrón

A elegir:

Vino blanco- La Val, Albariño 100 %. D.O Rias Baixas o

Vino tinto- Tres Picos, 100% Garnacha. D.O. Campo de Borja

Limoncello

Elabora tu propio menú con nuestra selección especial para las fiestas

Y si vas de invitado... ¡No llegues con las manos vacías!

Complétalo con el vino perfecto recomendado por nuestro Sumiller

Listos para emplatar:

Tartar de Vieira con Aguacate, Maracuyá y Alga Wakame.....	17,50 €
Berberechos Acevichados sobre Lima (6 ud).....	17,50 €
Tabla de quesos internacionales (4p).....	19,00 €
Bresaola con aceite de Albahaca, rúcula y Parmesano.....	14,90€

Para terminar cómodamente:

Vieira con salsa de Manzana y bacon al cava.....	4,95 €
Bandeja de Gambón (12ud) con salsa Ajo-perejil.....	17,50 €
Bandeja de Zamburiñass (12ud) con mojo de Cilantro.....	23,50 €
Langostinos flambeados al limón (10 uds.).....	13,90 €
Pularda.....	17,50 €
Pastel de Carne al estilo Inglés.....	17,50 €
Salmón y Langostinos en hojaldre con salsa de Cilantro y Lima.....	17,50 €

NUESTROS CLÁSICOS:

Carpaccio de Calabacín con tomate confitado, piñones, rúcula y pesto cítrico.....	12,50 €
Carpaccio de Pulpo con pimienta rosa sal ahumada y aceite de jengibre.....	15,00 €
Tataki de Atún a nuestra manera con soja, ajoblanco y wasabi.....	14,90 €
Burrata con cebolla morada caramelizada.....	8,90 €