

NAVIDAD 2025 | MENÚ GRUPOS 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de marinados (atún, palometa y salmón)
Tabla de ibéricos (jamón, salchichón y caña de lomo)
Huevos rotos con patata panadera y jamón ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la parrilla, arroz meloso de calabaza y azahar

o

Carrillera ibérica glaseada al PX,
cremoso de boniato y crujiente de puerro

POSTRE

Tarta de queso payoyo, coulis de frutos rojos
y crujiente de almendra

BODEGA

Blanco Antea 2022, DOCa Rioja
Tinto Abadía Da Cova Fudre, DO Ribeira Sacra
Manzanilla
Agua mineral, Refresco, Cerveza

60

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes: 1 plato por cada 3 comensales
Plato principal a elegir previamente (menú cerrado)

NAVIDAD 2025 | MENÚ GRUPOS 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico
Gamba blanca de Huelva
Croqueta de chuleta
Tosta de sardina ahumada
con humus de remolacha y germinados

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao confitado,
velouté de piquillos y alcaparras fritas

o

Presa ibérica de bellota a la brasa,
parmentier de patata violeta y jugo al Oloroso

POSTRE

Brownie de chocolate y frutos secos con helado

BODEGA

Blanco Lapola, DO Ribeira Sacra
Tinto Forlong Tintilla, IGP Cádiz
Manzanilla
Agua mineral, Refresco, Cerveza

70

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes: 1 plato por cada 3 comensales
Plato principal a elegir previamente (menú cerrado)

NAVIDAD 2025 | MENÚ GRUPOS 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico
Tabla de quesos de la tierra
Langostino de Sanlúcar cocido
Croqueta de jamón

PRINCIPALES

Ceviche de corvina, ají amarillo, mango y cilantro fresco
Rodaballo al horno, cremoso de coliflor y chips de ajo negro
Solomillo de vaca madurada,
gratén de patata trufada y salsa de vino de Jerez

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla al Bourbon

BODEGA

Blanco Dido Blanc, DO Montsant
Tinto La Mateo, DOCa Rioja
Manzanilla
Agua mineral, Refresco, Cerveza

90

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes: 1 plato por cada 4 comensales