

NAVIDAD 2026



Aperitivo

Crema de marisco gratinada

Menú 3

Entrantes

Degustación de zamburiñas Maltraviesa

Gamba roja a la sal

Alcachofa gratinada con queso de cabra, tartufata

Primer plato

Morrillo de atún rojo, salsa cremosa de coliflor

Segundo plato

Lomo bajo de vaca, patata confitada

Degustación de postres

Tarta de queso, coulis de frambuesa

Bizcocho húmedo de chocolate, ganache al cardamomo

Granizado de mojito

Pan, vino tinto (Celeste Roble, D.O. Ribera del Duero),
vino blanco (Carrasviñas, D.O. Rueda; Dulce Eva, Extremadura),
cerveza, refrescos o agua.

Café o infusión, licores.

Precio: 62€ (10% I.V.A. incluido)

Estas propuestas han sido elaboradas como menú degustación y, salvo excepción, se servirá un único menú para todos los comensales de la mesa.

Debido a las características de los menús, necesitamos que nos confirmen su elección con al menos una semana de antelación, así como si sufren alguna alergia o intolerancia o cualquier otro requerimiento alimentario especial, para poder adaptar el menú a sus necesidades.

Cada menú incluye un máximo de 3 consumiciones por persona (cada botella de vino supone 6 consumiciones). El exceso, por tanto, se facturará aparte.

Esperamos que nuestra propuesta sea de su agrado; no obstante, en caso de que deseen realizar alguna modificación tanto de los platos como del vino indicados en los menús, no duden en ponerse en contacto con nosotros.