



MENÚ NAVIDAD & AÑO NUEVO

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón Ibérico con Tumaca en Pan Cabezón de Leña

Macaron de salmón ahumado y tomate seco

Muslito de codorniz villeroy

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada con chopitos crujientes y mejillones en tempura

Timbal de pulpo gallego con alga wakame

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de merluza con langostinos y salsa americana

Sorbete de Limón al Cava

Lingote de Cordero Lechal Asado al Vino Blanco

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Rocher de pistacho y mascarpone con helado de pera con chocolate

Café, Delicias Navideñas y Copa de Cava

BODEGA

Vinos de Navarra Blanco, Rosado y Tinto

69.-€

Mediodías 25 diciembre y 1 de enero



MENÚ INFANTIL NAVIDAD

ENTRANTES AL CENTRO

Pizarra de Jamón de Bodega
Queso Manchego con Picos de Aceite

ENTRANTES INDIVIDUALES

Selección de Fritos Variados:
Croquetas, Calamares, Jamón y Queso y Gambas
Ensaladilla Rusa "La Barrica"

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con Patatas

POSTRE

Tulipa de Helados con Nata y Lacasitos
Delicias Navideñas

BEBIDA

Agua y 1 Refresco

36.-€

Mediodías 25 diciembre y 1 de enero





MENÚ ESPECIAL REYES

ENTRANTES AL CENTRO

Bacalao en Tempura Negra Crujiente

Vasito de Crema de Boletus Edulis

Tostada de Jamón Ibérico con Tumaca

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada con Salmón Ahumado y Gambas

SEGUNDOS PLATOS (elegimos carne o pescado)

Merluza rellena de Marisco con Salsa de Carabineros

o

Carrilleras de Ibérico al Pedro Ximénez

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Roscón de Reyes con helado de Café

Delicias Navideñas

BODEGA

Blanco, Rosado y Tinto Navarros

38.-€

Mediodía del 6 de enero



MENÚ INFANTIL REYES

PLATO PRINCIPAL

Milanesa de Pollo con Patatas Fritas y Croquetas

POSTRE

Roscón de Reyes

BEBIDA

Agua

19.-€

Mediodía del 6 de enero

