

MAYO

MENÚ DE NAVIDAD Nº1

Para compartir

Jamón ibérico 100% bellota D.O.P. Jabugo

Ensalada de tomate de Los Palacios con bonito

Foie de oca hecho en casa con compota de frambuesa al Oporto

Tataki de atún de Barbate macerado en soja con reducción de balsámico

Pinchitos de langostino con queso de cabra y mermelada al oloroso

Piononos de esturión con crujiente de camarones

Calamar de potera a la plancha o frito

Lomo bajo de vaca

Postre

Surtido de repostería artesana

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda – 100% verdejo)

Vino tinto Ramón Bilbao. Viñedos de altura (D.O.Ca. Rioja – 50% tempranillo, 50% garnacha)

55 €

PVP por persona. IVA incluido.

Las bebidas consumidas fuera del menú se facturarán aparte

MAYO

MENÚ DE NAVIDAD Nº2

Para compartir

Jamón ibérico 100% bellota D.O.P. Jabugo
Milhojas de salazón y ahumados sobre láminas de tomate de Los Palacios
Sardinas en vinagre en pan de focaccia con guacamole
Pinchitos de langostino con queso de cabra y mermelada al oloroso
Piononos de esturión con crujiente de camarones
Ravioli de carpaccio de gambas con crema de boletus

Plato principal a elegir

Bacalao con tomate cassé y ajos laminados
Presa ibérica de bellota al horno

Postre

Surtido de repostería artesana

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral
Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda – 100% verdejo)
Vino tinto Ramón Bilbao. Viñedos de altura (D.O.Ca. Rioja - 50% tempranillo, 50% garnacha)

58 €

PVP por persona. IVA incluido.
Las bebidas consumidas fuera del menú se
facturarán aparte