



### **Menú 25 de Diciembre 2022**

#### ***Aperitivo del Chef***

*(Al centro de la mesa)*

Vasitos de Consomé Navideño

Lomo D.O

Croquetas Caseras

Bombones de Foie y Mango

Almejas a la Marinera

#### ***Entrante a Elegir***

Vichyssoise de Manzana Verde Asturiana con Chipirones

o

Alcachofa de la Huerta de Tudela Confitada con Espuma de Patata Trufada y Polvo de Jamón

#### ***Principal a Elegir***

Paletilla de Lechal con Patatas a la Antigua

o

Merluza de Pincho Braseada con Crema de Naranja y Perlas de Piña

#### ***Postre a Elegir***

Fina Tarta de Manzana con Helado de Vainilla y Nueces

o

Tiramusú Los Cedros

\*\*\*

Cafés, Infusiones y Dulces Navideños

#### ***Bodega***

***Blanco Torrenava*** D.O. Rueda Verdejo

***Tinto Valquemao*** D.O. Ribera del Duero

***Champagne Alexandre Bonnet*** Grande Reserve Brut

*Otras Bebidas incluidas:* Agua Mineral, Refrescos, Cervezas, Zumos

69 € + 10% IVA

#### ***Menú Infantil***

##### ***Aperitivo***

*(Al centro de la mesa)*

Croquetas Caseras

Lomo Ibérico D.O.

##### ***Plato Principal***

Filetitos de Solomillo a la Plancha con Patatas Fritas

##### ***Postre***

Helados Variados con Topping de Estrellitas de Chocolate

##### ***Bebida***

Refrescos, Zumos, Agua Mineral

39 € + 10% IVA