



Menú 25 de Diciembre 2023

Aperitivo del Chef

(Al centro de la mesa)

Vasitos de Consomé Navideño

Lomo Ibérico 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

Tiramisú Los Cedros

Cafés, Infusiones y Dulces Navideños

Bodega

Blanco Melior, Matarromera-D.O. Rueda Verdejo

Tinto Condado de Haza -D.O. Ribera del Duero

Champagne Alexandre Bonnet -Grande Reserve Brut

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

75€ + 10% IVA

Menú Infantil

Aperitivo

(Al centro de la mesa)

Croquetas Caseras

Lomo Ibérico D.O.

Entrante

Alborada de Verduras y Langostino

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

43€ + 10% IVA