



ESTA

NAVIDAD  
NUESTRO MEJOR  
REGALO  
ERES  
Tú



Navidad 2021

**COMIENZA EL ESPECTÁCULO**

Nuestra versión de Ensaladilla Rusa

Gyozas Thai

Parrillada de Verduras con Lascas de Parmesano y Aceite de Trufa

**MAESTRO DE CEREMONIAS**

Risotto de la Nonna (Pollo de Corral, Calabaza y Espinaca)

**EL GRAN SHOW**

Lomo de Lubina y Verduritas de temporada con salsa al Cava

Ó

Entrecotte madurado, con patata panadera infusionada con tomillo y mini cebollitas glaseadas en vino Pedro Ximenez.

**UN FINAL DE DULCE**

Postre navideño estilo "Ferrero Rocher" con sopa de chocolate blanco

Turrone y barquillos navideños

**BODEGA**

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

# 48€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

**COMIENZA EL ESPECTÁCULO**

Jamón Ibérico de Bellota  
Tabla de Quesos con sus Confituras  
Langostinos Teriyaki con verduritas de temporada  
Tataki de Buey con Vinagreta de Lentejas

**MAESTRO DE CEREMONIAS**

Crema de Marisco

**EL GRAN SHOW**

Rodaballo al Horno con Majado de Hierbas sobre Patata Confitada  
ó  
Solomillo de Ternera Con Seta Shi-Take y Patata Primor

**UN FINAL DE DULCE**

Nuestra Tarta de Queso Casera y Frutos Rojos  
Dulces Navideños

**BODEGA**

Agua  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Café e infusiones  
Copa de Cava

# 55€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación



TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DE CONSUMO EN CRUDO SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO, CUMPLEN LO ESTIPULADO EN LA NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE ANISAKIS.

ESTIMADO CLIENTE: SI REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE ALGÚN ALÉRGENO, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL