



Navidad

MENÚ ESPECIAL PARA GRUPOS

Aperitivo

Mantequilla al pimentón con ajo ahumado

Crema de boletus edulis y polvo de jamón

Al centro

(1 para cada 4 personas)

Canelón de rabo de toro, colmenillas y trufa

Espárragos de Tudela a la brasa con salsa Holandesa

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y toque de lima

Principal a elegir

Solomillo de Cerdo ibérico en salsa de orejones, pasas y frutos secos

Corvina al horno con mejillones y salsa americana

Postre

Tronco de Navidad con helado de Turrón

33€ p.p

(Bebida no incluida)

43 € p.p

(Agua, Vino Blanco 100% verdejo y Tinto Rioja)

(Refrescos y cervezas no incluidas)



Navidad

25 DE DICIEMBRE



Aperitivo

Mantequilla trufada con pan de cristal

Crema de nécoras

Al centro

(1 para cada 4 personas)

Canelón de Faisán, orejones y frutos secos

kokotchas rebozadas con pimientos del piquillo confitados

Champiñones rellenos a la bilbaina

Principal a elegir

Solomillo de Ternera con crema de colmenillas y patatas baby

Rodaballo al horno con salsa de cava y uvas



Postre

Tronco de Navidad con helado de Turrón

Pan Gourmet

Aqua, Vino Blanco 100% verdejo
y Tinto Rioja



63 € p.p





Navidad

25 DE DICIEMBRE

Niños

Aperitivo

Croquetas cremosas de Jamón

Entrante

Caldito de Navidad

Principal

Bistecs de Ternera con suave salsa de nata

Cremoso de patata y zanahorias baby

Postre

Brownie de chocolate con helado de turrón

Pan Gourmet, agua o refresco

29 € p.p





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN GRUPOS

RESERVA

Para formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura deberá realizarse por lo menos 24 horas antes de la celebración del evento.

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que deberá ser confirmado con al menos 3 días de antelación.

Las consumiciones anteriores y posteriores a la celebración se abonarán el mismo día según precios de carta

