

1 de Enero

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes para compartir

Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego.

Ensalada de burratita y pesto genovés.

Anchoas y grisini tostados.

Judiones de la granja con matanza del año.

Segundo a elegir

Ración de cordero asado en horno de leña.

Ración de cochinillo asado en horno de leña.

300gr de lomo de vaca rubia a la parrilla de carbón.

Salmón en salsa de alcaparras, lima y pastel de verduras.

Lubina al horno en salsa vasca y pastel de apio nabo.

Postre especial de Navidad

Bebida, Refrescos y Cervezas, Vino Tinto

D.O. Crianza y **Agua Mineral, Café.**

48€ POR PERSONA (IVA incluido)

Mínimo 2 personas

Menú infantil

Entremeses o Lasaña boloñesa.

Solomillo a la parrilla o escalope empanado,
con patatas fritas.

Postre y Bebidas.

20€ (IVA incluido)

* El menú degustación tiene que ser para todos los comensales de la mesa.

** El menú puede sufrir variaciones, consulten al maître.

Navidad 2023