

25 de Diciembre

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes para compartir

Jamón ibérico, caña de lomo y queso manchego.

Alcachofas de Murcia, queso feta y crujiente de torreznos.

Brandada de bacalao al horno y gratén de beaenesa.

Judiones de la granja con matanza del año.

Segundo a elegir

Cordero de rianza asado en horno de leña y panaderas.

Cochinillo de Arévalo asado en horno de leña y panaderas.

Lomo de vaca a la parrilla de carbón de encina y patatas.

Salmón al horno, pastel de apionabo, gengibre y salsa de lima.

Lubina grillada, ajada a la bilbaína y ensalada

Postre especial de Navidad

Torrija especial de navidad, crujiente de coco y sopita de vainilla

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 de ternera 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 2022