

# 6 de Enero

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrantes para compartir

**Surtido de jamón y lomo** ibérico con queso manchego.

**Ensalada de brotes frescos** ahumados y crema balsámica de frambuesa.

**Alcachofas confitada con foie** y oporto.

**Judiones de la granja** con matanza del año.

### Segundo a elegir

**Ración de cordero** asado en horno de leña.

**Ración de cochinito** asado en horno de leña.

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

**Bacalao en salsa de piquillos**, patatas guisadas y tagliatelle de verduras.

**Lubina al horno en salsa de carabineros**, y pastel de verduras.

### 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*