

Menú de Navidad

25/ 12/ 25

Adultas

Aperitivos

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Samm de torreznos, guacamole y pico de gallo de piña
Croquetas de cecina y almendra con gel de naranja
Dúo de gamba blanca de Huelva y langostino de Sanlúcar hervidos
Tosta de steak tartar con gilda

Primer plato

Lentejas con carabinero

Segunda plato

Jarrete de cordero con parmentier de patata y coulis de frutos rojos

Pastre

Trufón de chocolate
Dulces navideños

Bebidas

Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Rioja/ D.O. Ribera
Crianza, Refrescos, Cervezas

74,90€
(IVA incluido)
(Bebida incluida)

Infantil

Aperitivos

Snacks variados
Croquetas de jamón ibérico del Valle de los Pedroches

Primer plato

Macarrones bolognesa gratinados

Segunda plato

Milanesa de pollo con tomate y queso mozzarella

Pastre

Trufón de chocolate
Turrónes

Bebidas

Refrescos, zumos, agua

38,90€
(IVA incluido)
(Bebida incluida)



Reservas: 698 945 409

Menú Año Nueva

01/01/26

Adultas

Aperitivas

Surtido de ibéricos
Matrimonio de boquerón y anchoa
Croquetas de jamón ibérico del Valle
de los Pedroches
Caramelo de bogavante
Samm César

Primer plato

Lomo de corvina sobre crema de
calabacín y pisto manchego

Segunda plato

Confit de pato con puré de manzana
asada y salsa Oporto

Pastre

Torrija caramelizada en sopa
de chocolate blanco
Dulces navideños

Bebidas

Vino blanco D.O. Rueda, Vino
tinto D.O. Rioja/ D.O. Ribera
Crianza, Refrescos, Cervezas

49,90€
(IVA incluido)
(Bebida incluida)

Infantil

Aperitivas

Snacks variados
Croquetas de jamón ibérico del Valle
de los Pedroches

Primer plato

Macarrones bolognesa gratinados

Segunda plato

Milanesa de pollo con tomate y
queso mozzarella

Pastre

Torrija caramelizada en sopa
de chocolate blanco
Turrones

Bebidas

Refrescos, zumos, agua

32,90€
(IVA incluido)
(Bebida incluida)



Reservas: 698 945 409