Condiciones de contratación

- Las consumiciones que sobrepasen el límite establecido se tarificarán a parte del precio del menú
- Los menús serán servidos a mesa completa
- Se confirmará el número de personas con tres días de antelación y el pago se hará a razón del número reservado, salvo baja justificada
- Se podrán confeccionar menús a medida de cada cliente dependiendo de las fechas deseadas
- Tanto los platos como las bebidas corresponeden siempre cada 4 personas (aperitivos, entradas, botella de vino, etc..)
- Todas la dudas o confirmaciones se harán:

925 22 65 69 / 647 78 22 81

Merry Christmas

35 Euros

Para comenzar

Tomate rallado y aliñado

Chistorras asadas

Cata de aceite

Entradas a compartir

Jamón Ibérico y queso curado en aceite

Mixto de croquetas caseras

Crujiente de vieira con palomitas

Plato principal a elegir

Chipirón de potera relleno de marisco y salsa de coco

Presa de ibérico macerada en salsa de ostras y panadera

Arroz señoret o negro

Postre

Semifrío de queso con gelatina de naranja y helado de miel

Bodega

Tinto Mernat / Blanco Mernat

Refresco, cerveza, agua y café

Merry Christmas

38 Euros

Para comenzar

Tomate rallado y aliñado

Paté de Perdiz casero

Cata de aceite

Entradas a compartir

Jamón Ibérico y queso curado en aceite

Mezclum de setas con mollejas de lechal

Ensalada de codorniz, higos en almíbar y queso feta

Plato principal a elegir

Merluza rellena con pil pil casero

Lomo de rubia gallega con patatas gratinadas con queso

Arroz marinero (cigala, gambón, mejillón y almeja)

Postre

Crema frita con helado de yogur búlgaro

Bodega

Mernat / Laya

Refresco, cerveza, agua y café

Merry Christmas

45 Euros

Para comenzar

Tomate rallado y aliñado

Paté de Queso Azul

Cata de aceite

Entradas a compartir

Jamón Ibérico y queso curado en aceite

Carpaccio de oreja y magreta con salsa de mostaza y piñones

Pulpo a la parrilla con su puré de piquillo

Plato principal a elegir

Tataki de atún con teriyaki y remolacha frita

Rabo de toro braseado con verduritas

Arroz con alcachofas, presa y costilla ibérica

Postre

Brownie casero de chocolate con helado de algodón de azúcar

Bodega

Habla de tí / Venta la Osa

Refresco, cerveza, agua y café

Merry Christmas

50 Euros

Para comenzar

Tomate rallado y aliñado

Bizcocho de remolacha y queso

Cata de aceite

Entradas a compartir

Micuit de pato empanado en chocolate con PX

Caprichos de Santoña con su tomate

Cuchifrito con sal de especias

Plato principal a elegir

Bacalao al horno con escabeche de setas

Solomillo de rubia gallega con su propio jugo

Arroz caldoso con bogavante

Postre

Sable de higos con helado de Baileys

Bodega

Viñas de Vero / Losada

Refresco, cerveza, agua y café

Merry Christmas

33 Euros

Para comenzar

Salpicón de alcachofa y gambones

Entradas a compartir

Jamón ibérico y queso curado en aceite de oliva

Delicias de merluza crujientes con mahonesa verde picante

Ciervo escabechado con micuit de pato

Mezclum de setas y mollejas de lechal

Postre

Sorbete de mandarina con sal y pimienta

Bodega

Arenas / Canforrales

Refresco, cerveza, agua y café