

MENÚ DE NAVIDAD

ENTRANTES

Paletilla Ibérica
Croquetas de rabo de toro
Tartar de salmón y mango

PRI~~M~~ERO

Caldo de Pava con albóndigas

PRINCIPAL

Rape con crema de mariscos
o
Solomillo ibérico con patatas a lo
pobre y salsa de setas y trufa

POSTRES

Mini brioche de crema y salsa de
pistacho con helado de chocolate
trufado

INCLUYE COPA DE CAVA DE
BIENVENIDA

Precio. 42€ por persona

NOCHE VIEJA 2025

MENU EXCLUSIVO

APERITVOS

Infladita de maíz con crema de Níscalos
Carpaccio de vieiras con boletus y trufa

ENTRANTES

Tartar de jamón ibérico con sopa de melón
Ceviche de berberechos y bogavante

PRINCIPALES

Rodaballo a la brasa con cremoso de Hinojo y aire de cítricos

Sorbete de mandarina

Terrina de cordero confitada con demi/glace de vino tinto

POSTRE

Cristal de nieve

Precio: 99 € por persona

Incluye barra libre, uvas de la suerte y cotillón



MENÚ AÑO NUEVO

ENTRANTES A COMPARTIR

TABLA DE EMBUTIDOS
PULPO A LA BRASA CON
PARMENTIER DE TRUFA
ALMEJAS A LA MARINERA
CROQUETAS DE COCIDO

PLATO PRINCIPAL

SALMÓN CON REDUCCIÓN DE ESTRAGÓN
O
CARRILLERA ESTOFADA AL VINO TINTO

POSTRES

TIRAMISÚ CON HELADO DE ROSCÓN DE REYES
O
DELICIA DE PISTACHO
BIENVENIDA CON UNA
COPA DE CAVA

PRECIO: 42 € POR PERSONA

MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA

ENTRANTES

Jamon y queso

Pizzas

Calamares a la andaluza

Mini hamburguesas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pollo asado con patatas

Salmón a la parrilla con puré de patatas

Macarrones con queso gratinados

POSTRES PARA ELEGIR

Mini chocolate coulant

Brownie con helado

Muffins

Precio por niño: 45 €