



# MENÚ DE NAVIDAD

## ENTRANTES

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



## PRIMERO

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

M E N U   E X C L U S I V O

## APERITIVOS

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 €

