

Menu De Navidad

25 DICIEMBRE 2025
SERVIDO DE 13.00 A 17.00

Entrante

Sopa de cebolla con tapa de hojaldre.
Tartar de salmón en torta artesana de aceite.
Rabo de toro deshilachado en cama de pure rustico.
Ensalada de kale (col rizada), manzana, frutos secos y arándanos. (V)

Plato Principal

Solomillo de vaca con foie y salsa oporto, servido con pimientos y patatas a la francesa.
Merluza a la vizcaína (salsa de pimientos choriceros).
Pechuga de pavo rellena de frutos secos y arándanos, servido con verduras de la huerta.
Curry indio de calabaza en leche de coco. (V)

Pastre

Tartaleta de manzana con helado de vainilla.
Coulant de chocolate con helado de frutos rojos.
Natillas de avellana con galletas de plátano. (V)

Bebidas incluidas durante el almuerzo

cava, vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua.
Sobremesa con roscón de reyes y café.

62€ P P

(V) Plato vegano