Menú de Navidad
25 de diciembre de 2026

Entrantes para compartir

Foie micuit en pan de especias con frutos rojos liofilizados

Nuestras croquetas cremosas de carabineros

Ensalada de pimientos asados al carbón con ventresca de atún en AOVE

Migas del pastor con huevo frito y pimientos del padrón

Principal (a elegir)

Solomillo de vaca a la parrilla con milhoja de patata y salsa de P.X. y trufa

Cochinillo asado tradicional con patata rota y su jugo reducido

Merluza a la bilbaína con patatas a lo pobre y asadillo de pimientos

Entrecote de vaca nacional a a la parrilla con patatas fritas

Atún rojo trinchado sobre parmentier de boniato y mojo suave de aromáticas

Postre

Cheesecake cremosa de turrón de Xixona y lascas de chocolate blanco

Café e infusiones

Bebidas*

Vino tinto Hacienda López de Haro Reserva D.O. Rioja

Vino blanca Bardos D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua

Precio por persona 69€

(IVA incluido)

*Incluye 1 botella de vino cada 4 personas o 2 consumiciones por persona (refrescos, agua, cerveza),

**Para grupos de más de 10 personas, será necesario dejar un depósito y confirmar los principales con antelación.