Día de Reyes

6 de enero de 2027

Entrantes para compartir

Zamburiñas a la plancha con aliño de ajo, perejil y lima fresca

Timbal de langostinos con tartar de aguacate y vinagreta de champagne rosé

Corte de foie micuit sobre pan brioche y mermelada de higos

Cazuelita de callos al estilo Negralejo

Principal (a elegir)

Solomillo de vaca a la parrilla con gratén de patata y salsa de colmenillas

Cabrito asado al estilo tradicional con patatas panadera y su refrito

Lomo de merluza en salsa verde con almejas, trigueros y patata ratté

Lomo bajo de vaca nacional a la parrilla con patatas fritas y pimientos

Pasta rellena de bacalao ajoarriero con bechamel suave de piquillos

Postre

Mini roscón de Reyes

Café e infusiones

Bebidas*

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

Vino blanco 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 10 de personas se deberá abonar un depósito y confirmar los principales por adelantado.