

MENÚ 6 DE ENERO 2023

Para empezar

Jamón ibérico de bellota
Caña de lomo ibérico de bellota
Queso viejo
Dados de salmón ahumado con tartara
Alcachofas fritas con foie y salteado de ajos tiernos y jamón

Plato principal

Suprema de corvina con tartara y patatas.

o

Solomillo de Ternera a la brasa con mostaza a la antigua y verduritas.

POSTRE

Roscón de reyes

BODEGA

- Cerveza.
- Manzanilla y Olorosos
- Bebidas sin Alcohol.
- Vino Tinto (Montecillo ó Yllera)
- Vino Blanco (Maestrante ó Yllera).
- Cava

Precio por persona: 45,50€
I.V.A. (10%) incluido.

Nota: se adaptará el menú a intolerancias alimenticias.

MENÚ INFANTIL 6 DE ENERO 2023

Daditos de pollo, croquetas cremosas de jamón y hamburguesa con patatas.

POSTRE

Helado

BODEGA

- Agua
- refrescos

Precio por persona: 15,50€
I.V.A. (10%) incluido.

Nota: se adaptará el menú a intolerancias alimenticias.