



MENUS DE NAVIDAD 2021

MENÚ EMPRESA | 70 €

Snacks individuales

Tosta de sardina ahumada con queso de Arzúa
Croquetas de jamón Ibérico
Zamburiñas fritas en polvo de gambas

Platos individualmente en medias raciones por persona

Huevo poché con crema de patata trufada, torreznos y migas
Merluza al vapor con pil-pil de lima limón y espinacas
Ravioli de cochinillo con salsa de foie

Sobremesa Dulce

Milhojas relleno de crema de vainilla
Petit-fours variados
Aguas, café o infusión

Bodega

K-Naia Magnum (DO Rueda)
Sierra Cantabria Selección Magnum (DO Rioja)

* Suplementos (avisando con antelación): Jamón Ibérico de Bellota, Tostas y Tomate (5€ I.V.A. incluido),
* Solomillo de Vaca Rubia Gallega (5€ I.V.A. incluido)

Precios indicados en euros
IVA incluido



MENUS DE NAVIDAD 2021

MENÚ ESPECIAL | 85 €

Para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico con tostas de pan y tomate

Snacks individuales

Zamburiña curada en agua de mar y caldo de pimientos verdes

Empanada gallega al corte

Croqueta de cigala

Platos individualmente en medias raciones por persona

Salpicón de langostino, mejillones y hierbas del litoral

Huevo 65º, salsa de trufa y foie

Corvina al vapor, crema de hinojo e hinojo confitado

Costilla de vaca glaseada con patata fondant y anisados

Sobremesa Dulce

Coulant de avellana con helado de nata

Petit-fours variados

Aguas, café o infusión

Bodega

Juvé & Camps, Cinta Púrpura (DO Cava)

Nelias Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Magnum (DO Ribera del Duero)

* Solomillo de Vaca Rubia Gallega (5€ I.V.A. incluido)

Precios indicados en euros
IVA incluido