



## MENUS DE NAVIDAD 2022

### MENÚ EMPRESA | 70 €

#### *Snacks individuales*

Zamburiñas curadas en agua de mar y alga còidium  
Croquetas de jamón ibérico  
Alcachofas fritas con paté de aceitunas

---

#### *Platos individualmente en medias raciones por persona*

Raviolis rellenos de cocido gallego  
Merluza al vapor con pil-pil de lima limón y espinacas  
Costilla de vaca rubia gallega asada con parmentier de patata

---

#### *Sobremesa Dulce*

Panacotta de chocolate blanco con frutos rojos  
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)

\* Sustitución de Solomillo por Costilla de Vaca Rubia Gallega (5€ I.V.A. incluido) Precios indicados en euros IVA incluido



## MENUS DE NAVIDAD 2022

MENÚ ESPECIAL | 85 €

*Para compartir al centro de la mesa*

Jamón Ibérico con tostas de pan y tomate

*Snacks individuales*

Zamburiña frita en polvo de gambas

Tosta de sardina ahumada y queso de arzúa

Cola de cigala frita con mahonesa de soja

Torrezno de bacalao con su brandada

---

*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

Lomo de cochinillo confitado con puré de calabaza

---

*Sobremesa Dulce*

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Petit-fours variados

Aguas, café o infusión

---

*Bodega*

Juvé & Camps, Cinta Púrpura ( DO Cava )

Nelias Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Magnum (DO Ribera del Duero)