

# Menú de Navidad <sup>2024</sup>

Primer plato, Segundo plato y postre o café.  
1 Pan y 1 bebida a elegir entre:  
Media botella de vino crianza, Pinta o tercio de Estrella Galicia

**PAN SIN GLUTEN +1€**

## Primer plato

Ensalada de pollo con aliño suave de mostaza  
Caparrones de Anguiano con sus sacramentos  
Parrillada de verduras con queso de cabra  
Cardo en salsa de almendras  
Tortelloni de carne en salsa de foie  
Pimientos rellenos de verduras en salsa de piquillos al gratén  
Croquetas de Jamón ibérico y alioli casero

## Segundo plato

Lubina al horno con su guarnición  
Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas  
Zarzuela de mariscos  
Entrecot de vaca extra a la brasa  
Chuletillas de cordero a la brasa  
Carrilleras a la brasa con su guarnición  
Arroz tradicional con sabor marinero  
Arroz de chipirón y langostinos  
Arroz meloso de cangrejo azul y chipirones  
Arroz meloso de Bogavante y Chipirones  
Arroz de secreto ibérico con pimientos de piquillo  
Arroz de carrilleras al vino tinto  
Arroz meloso de Rabo de Toro  
Arroz de verduritas frescas

## Postres

Sorbete de limón al cava  
Tarta de queso fría con frutos del bosque  
Tarta de queso al horno con frutos del bosque  
Tarta de café & nueces  
Brownie de chocolate con helado  
Crema de yogur griego natural con puré de mango  
Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente



# Menú de Nochevieja <sup>2024</sup>

Entrantes para compartir, un plato principal, postre, café y cubata.

Cava para brindar con cotillón, uvas de la suerte

1 Pan y 1 bebida a elegir entre: Media botella de vino crianza, Pinta o tercio de Estrella Galicia o refresco.

**PAN SIN GLUTEN +1€**

## Entrantes a compartir

Ensalada templada de pulpo al alioli  
Jamón ibérico y queso curado  
Mariscada

## Plato principal

Lubina al horno con su guarnición  
Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas  
Rodaballo al horno con su guarnición  
Pulpo al horno con muselina de alioli al gratén  
Solomillo de Buey a la brasa  
Cordero asado  
Chuletón de vaca extra a la brasa  
Arroz meloso de Bogavante y Chipirones  
Arroz de Mariscos  
Arroz meloso de pulpo y gambones  
Arroz meloso de ciervo y hongos  
Arroz meloso de Rabo de Toro  
Arroz de carrilleras al vino tinto  
Arroz de hongos y foie

## Postres

Sorbete de mojito cubano  
Tarta de queso al horno con frutos del bosque  
Tarta "muerte por chocolate"  
Tiramisú casero  
Crema de yogur griego natural con puré de mango  
Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente



# Menú de Nochebuena <sup>2024</sup>

Entrantes para compartir, un plato principal, postre y café.  
Copa de cava para brindar. 1 Pan y 1 bebida a elegir entre:  
Media botella de vino crianza o joven, Pinta o tercio de Estrella Galicia

**PAN SIN GLUTEN +1€**

## Entrantes a compartir

Ensalada de confit de pato con frutos del bosque y queso de cabra  
Langostinos al ajillo y mejillones en su vinagreta  
Tabla de ibéricos

## Plato principal

Lubina al horno con su guarnición  
Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas  
Rodaballo al horno con su guarnición  
Pulpo al horno con muselina de alioli al gratén  
Entrecot de vaca extra a la brasa  
Chuletillas de cordero a la brasa  
Arroz meloso de Bogavante y Chipirones  
Arroz meloso de cangrejo azul y Chipirones  
Arroz meloso de pulpo y gambones  
Arroz meloso de ciervo y hongos  
Arroz de secreto ibérico con pimientos de piquillo  
Arroz meloso de Rabo de Toro  
Arroz de hongos y foie

## Postres

Sorbete de limón al cava  
Tarta de queso fría con frutos del bosque  
Tarta de queso al horno con frutos del bosque  
Tarta de chocolate  
Brownie de chocolate con helado  
Crema de yogur griego natural con puré de mango  
Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente





# Menú Año Nuevo 2025

Primer plato, Segundo plato, postre o café.

1 Pan y 1 bebida a elegir entre:

Media botella de vino crianza, Pinta o tercio de Estrella Galicia

**PAN SIN GLUTEN +1€**

## Primer plato

Coctel de mariscos

Ensalada templada de gulas y gambas

Caparrones de Anguiano con sus sacramentos

Parrillada de verduras con queso de cabra

Alcachofas en salsa verde y crujiente de jamón

Espárragos rellenos de salmón ahumado

Lasaña a la boloñesa

Croquetas de Jamón ibérico y alioli casero

## Segundo plato

Lubina al horno con su guarnición

Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas

Rodaballo al horno

Entrecot de vaca extra a la brasa

Chuletillas de cordero a la brasa

Carrilleras a la brasa con su guarnición

Arroz de Mariscos

Arroz de chipirón y langostinos

Arroz negro con chipirones y alioli casero

Arroz meloso de ciervo y hongos

Arroz de secreto ibérico con pimientos de piquillo

Arroz de carrilleras al vino tinto

Arroz meloso de Rabo de Toro

Arroz de verduritas frescas

## Postres

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso fría con frutos del bosque

Tarta de queso al horno con frutos del bosque

Brownie de chocolate con helado

Arroz con leche casero

Crema de yogur griego natural con puré de mango

Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente



# Menú de Reyes 2025

Primer plato, Segundo plato, postre o café y Roscón.

1 Pan y 1 bebida a elegir entre:

Media botella de vino crianza, Pinta o tercio de Estrella Galicia

**PAN SIN GLUTEN +1€**

## Primer plato

Ensalada de pollo maná con salsa suave de mostaza

Pochas con corderito desmechado y boletus

Parillada de verduritas con queso de cabra

Ravioli de espinaca y ricota en salsa Alfredo

Cardo en salsa verde y crujiente de jamón

Pimientos rellenos de verduritas en salsa de piquillos al graten

Croquetas de Jamón ibérico y alioli casero

## Segundo plato

Lubina al horno con su guarnición

Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas

Salmón plancha con su guarnición

Entrecot de vaca extra a la brasa

Chuletillas de cordero a la brasa

Carrilleras a la brasa con su guarnición

Arroz tradicional con sabor marinero

Arroz negro con chipirones y alioli casero

Arroz de chipirón y langostinos

Arroz de Cangrejo azul y chipirones

Arroz meloso de ciervo y hongos

Arroz de secreto ibérico con pimientos de piquillo

Arroz de carrilleras al vino tinto

Arroz meloso de Rabo de Toro

Arroz de hongos y foie

Arroz de verduritas frescas

## Postres

Sorbete de de frutos del bosque al cava

Tarta de queso fría con frutos del bosque

Tarta de queso al horno con frutos del bosque

Tiramisú casero

Tarta de chocolate

Crema de yogur griego natural con puré de mango

Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente

