

DIA DE NAVIDAD 25-12-2025

APERITIVOS FRÍOS EN PLATO INDIVIDUAL:

- Mus de pato acompañado de mermelada casera.
- Jamón de bodega
- Quesos variados brie y semicurado.
- Bombón de queso de cabra con pistacho
- Pastel frio con salmón ahumado.
- Redondo de escalibada

PRIMER PLATO OPCIONAL:

Mosaico de mariscos hervido y a la plancha:
langostinos, cigalas, gambas langostineras y vieira
rellena de marisco gratinada

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Carrillada Ibérica con salsa y guarnición.
- Entrecotte de ternera con guarnición.
(Suplemento de 5 euros)
- Cazuela de rape a la marinera con cola de gambas y almejas.

POSTRE:

Dulce especial Día de Navidad
Dulces típicos navideños, copa de cava o sidra

BEBIDAS:

Tinto de Rioja, Blanco de Rueda, Rosado
Lambrusco o Peñascal. Cervezas, Refrescos, Aguas,
Cafés e infusiones.

**58€ (por persona) con marisco
48€ (por persona) sin marisco**

**Música
Consumiciones desde 6€**

**"NOVEDAD"
ELIJA EL TURNO DE COMIDA**

**1º turno 13.20h
2º turno 15.00h**

**Teléfono de contacto
634 859 138 - 661 017 678
Plazas limitadas**

Traigan sus regalos, nos
visitará Papá Noel



Menú infantil - TODOS LOS EVENTOS

*Papas, cheetos, aceitunas, jamón york,
queso y nuggets.*

*Paella o combinado de hamburguesa,
pizza y patatas fritas.*

Helado. Refrescos y agua.

PRECIO: 20€ (excepto nochevieja)



Solicita información sobre nuestros
menús veganos, sin gluten etc..

***El pago de los menús se efectuará antes de la fecha
del evento***