

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 frío 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.
- Entrecote 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

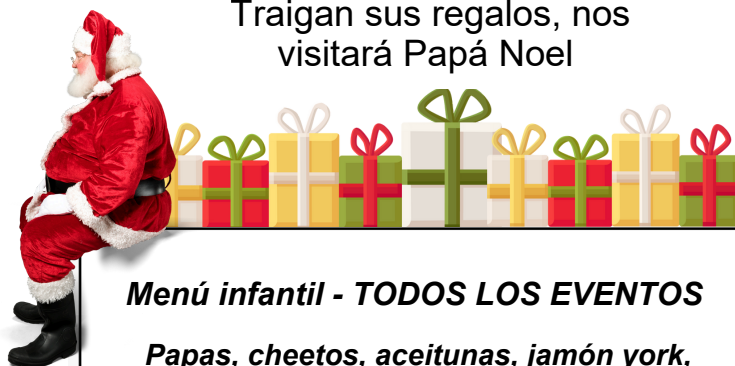
2º turno 15.00h

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 noche vieja)

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



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

