

NOCHE BUENA 24-12-2025

APERITIVOS FRIOS EN PLATO INDIVIDUAL:

- Bombón de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y mermelada.
- Jamón de bodega y caña de lomo
- Montadito de sobrasada con huevo de codorniz y queso brie
- Especial salpicón de marisco
- Langostinos hervidos

PRIMER PLATO OPCIONAL:

Variación de mariscos a la plancha:
gamba roja, cigala, gamba langostinera acompañado de
crep relleno de brandada y salsa de gambas.

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Turnedó ibérico en salsa de prunas y guarnición
- Entrecote de ternera con guarnición.
(Suplemento de 5 euros)
- Bacalao a la vizcaína con guarnición

POSTRE:

Dulce especial noche buena
Dulces típicos navideños, copa de cava o sidra.

BEBIDAS:

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

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

56€ (por persona) con marisco
47€ (por persona) sin marisco
Amenizada con Música
Barra libre de regalo 1:30h.



Traigan sus
regalos, nos
visitará Papá
Noel

Menú infantil - TODOS LOS EVENTOS

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