



RC

Día 25

Especial Lechazo de Navidad

Entradas para compartir:

- Jamón Ibérico Julián Martín y degustación de Quesos.
- Tomate Raff Con Cebollita y Aceite de Oliva
- Sorbete al Cava.

Segundo

- Lechazo al estilo de Aranda, asado en Nuestro horno de leña con sus Patatas Panadera.

Postre:

- Tarta de Queso Individual
- Dulces Navideños. Cafe e infusiones
- Bodega: Botella de Ribera del Duero Viña Mayor o Prios.

Mínimo dos personas.

58 €

Por persona



Día 25

RC

Especial Comida de Navidad

Entradas para compartir:

- Jamón Ibérico Julián Martín y degustación de Quesos.
- Pulpo a la gallega sobre cama de Patatas del Terruño.
- Rabas de Calamar con Mayonesa de Mango.
- Duo de Langostinos y Gambas al punto de sal.
- Sorbete al Cava.

Segundo a elegir:

- Medallón de Solomillo de Ternera negra Ibérica de Ávila al carbón de encina.
- Lechazo asado al estilo de Aranda.
- Chuletón de Ternera negra Ibérica a la parrilla.
- Suprema de Merluza en salsa de Carabineros.

Postre:

- Brownie de Navidad.
- Dulces Navideños.
- Cafe e infusiones
- Bodega: Verdejo Tomillar, Albariño Martín Codax y Rioja Tempranillo Crianza Azpilicueta. Cerveza y Refrescos.

60 €

Por persona

Menú Infantil

- Plato individual de Jamón Ibérico y Entremeses calientes.
- Sopa de Cocido de Navidad con Estrellitas.

Segundo a elegir:

- Suprema de Salmón
- Escalope de Ternera ó Pollo

Postre:

- Brownie de Navidad.
- Agua o Refresco

30 €

Por niño



RC

Día 25

Especial Arroz con Bogavante de Navidad

Entradas para compartir:

- Langostinos y Gambas en su punto de sal.
- Selección de Brotes de Lechuga, Vieiras y vinagreta de Mango.
- Sorbete al Cava.

Segundo:

- Arroz Bomba caldoso con Bogavante.

Postre:

- Piramide de Texturas de Chocolate.
- Dulces Navideños. Cafe e infusiones.
- Bodega: Botella de Verdejo Tomillar ó Albariño Martín Codax.

Mínimo dos personas.

56 €

Por persona