

## Menú de Navidad 25/12/2024



Tomate trinchado con pericana y picadillo de salazones Langostino crujiente con all i oli de lima y tinta de calamar Tabla de lomo ibérico y quesos manchegos

Entrante

Caldo de navidad con pelota

Plato principal

Pierna de cabrito lechal al horno aromatizado con hierbas

Calamar nacional a la plancha con salteado de ajetes y alcachofas

Postre especial de Navidad

Bodega: Vinos, tinto Rioja "Crianza", blanco "Rueda" Agua mineral, refrescos, cava, sidra Dulces navideños

Precio menú adulto 55€ IVA incluido

Menú infantil hasta 12 años *Aperitivos* 

Queso Manchego con jamón ibérico, croquetas caseras de pollo, hojaldre de salchicha y queso, chips y aceitunas

Caldo con pelota o fingers caseros de pollo con patatas Helado o tarta de chocolate Agua mineral, refrescos

Precio menú infantil 28€ IVA incluido.