

ENTRADA

Jamón de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica "Único de Blázquez" Chupito de crema de cigala, vieira y nécora

APFRITIVOS

Canutillo de cecina de vaca, micuit de oca y mermelada de albaricoque Cola de cigala en tempura, crujiente de coppa ibérica de Blázquez y alioli de vinagre de sidra Canelón de bogavante, pisto y bechamel de su coral

PESCADO

Suprema de merluza de pincho de Burela, salsa verde y chips de boniato

GARNE

Cochinillo deshuesado confitado a baja temperatura y patata panadera

POSTRE

Tatín de manzana a nuestro estilo y helado de turrón



BODEGA

TINTO D.O. RIOJA SEÑORÍO DE VILLARRICA (MAGNUM) BLANCO D.O. RIAS BAIXAS TERRAS GAUDA (MAGNUM) D.O. CAVA PINOT GAUDI BRUT RESERVA · CAVAS HILL AGUA, CAFÉ, LICORES, SURTIDO DE DULCES, TURRONES NAVIDEÑOS Y UVAS DE LA SUERTE



*RESERVAS PREVIO PAGO ANTICIPADO DEL 100% NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS, POR FAVOR INFORMENOS SI TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.



MENUS DE GRUPO NAVIDAD



RESERVAS: 923 21 89 93



APERITIVO INDIVIDUAL: Cuchara de ensaladilla Doña Pilar Tabla de surtido de ibéricos: lomo, chorizo y salchichón Croquetas de jamón ibérico Pimientos rellenos de carne de rabo de toro

SEGUNDOS (A ELEGIR I ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Lomo de dorada de anzuelo a la Bilbaína Salmón a la plancha con salsa tártara

CARNE

Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo Carrilleras de ternera en salsa de Oporto

POSTRE

Tatín de manzana con helado

BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza Blanco: D.O. Rueda La Caprichosa (Palacio de Bornos)

CAFÉ y COPA* (+6€)

(*) Bebidas Premium no incluidas

42€/PERSONA



(I PLATO CADA 4 PAX)

APERITIVO INDIVIDUAL: Gilda (anchoa, piparra, gordal)
Ensaladilla rusa Doña Pilar con langostino y anchoa
Croquetas de jamón ibérico
Alcachofas con salsa de foie, cítricos y polvo de ibéricos

SEGUNDOS (A ELEGIR I ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos Dorada de anzuelo a la Bilbaína

CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura

POSTRE

Cúpula de yogurt y arándanos

BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza Blanco: D.O. Rueda La Caprichosa (Palacio de Bornos)

CAFÉ y COPA* (+6€)

(*) Bebidas Premium no incluidas

44€/PERSONA IVA INCLUIDO



(1 PLATO CADA 4 PAX)

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de boletus con picatostes Surtido de ibéricos "Único" de Blázquez con pan cristal Micuit de pato con mermelada y tostas melba Pimientos rellenos de rabo de toro

SEGUNDOS (A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos Dorada de anzuelo a la Bilbaína Salmón a la plancha con salsa tártara

CARNE

Entrecot de res

Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura

POSTRE

Brownie de chocolate

BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco Tinto: D.O. Ribera del Duero Carmelo Rodero 9 meses Blanco: D.O. Rueda José Pariente

CAFÉ y COPA* (+6€)

(*) Bebidas Premium no incluidas

46€/PERSONA



(1 PLATO CADA 4 PAX)

APERITIVO INDIVIDUAL: Huevo de codorniz con farinato Jamón Ibérico "Único" de Blázquez con pan cristal Boletus edulis con huevo campero Chipirón de costa con cebolla caramelizada y arroz rojo

SEGUNDOS (A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Rodaballo al horno con verduras baby Suprema de merluza con crema de marisco Salmón a la parrilla con salsa tártara CARNF

CARNE

Medallón de solomillo con micuit Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

POSTRE

Torrija al estilo tradicional con helado de turrón

BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco Tinto: D.O. Ribera del Duero Torremilanos Crianza Blanco: D.O. Rueda José Pariente

CAFÉ y COPA* (+6€)

(*) Bebidas Premium no incluidas

52€/PERSONA IVA INCLUIDO



(I PLATO CADA 4 PAX)

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de marisco Carpaccio de buey con queso parmesano y AOVE Anchoa semi salazón con pan cristal Berberechos al vapor

SEGUNDOS (A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Dados de merluza a la Romana, alioli y tártara Lubina de anzuelo a la Bilbaína Rodaballo al horno con verduras baby CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

POSTRE

Lingote de oro negro

BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco Tinto: D.O. Rioja Muga Crianza Blanco: D.O. Rioja Muga blanco

CAFÉ y COPA* (+6€)

(*) Bebidas Premium no incluidas

60€/PERSONA