

MENÚ ESPECIAL AÑO NUEVO 2026



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Cecina de Angus con almendras tostadas
y AOVE arbequina

Salpicón de pulpo y langostinos

Ensalada de tomate raf, ventresca de atún,
cebolleta fresca y piparra

Rabitas de calamar con huevo y sal de trufa

PRINCIPAL A ELEGIR

Risotto de boletus edulis con crujiente
de parmesano

Entrecot de vaca con patatas
y pimientos de padrón

Bacalao de Islandia gratinado
con alioli de pimentón

POSTRE A ELEGIR

Tarta fina de manzana con
helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

CAFÉ E INFUSIONES

Dulces navideños y turrones



45 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO

Propuesta válida para un mínimo de 4 comensales. Bodega no incluida.
Confirmar alergias o realizar modificaciones con un mínimo 48 horas previas
a la reserva. Para formalizar la reserva será necesario señalar con un pago
adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.

MENÚ ESPECIAL AÑO NUEVO 2026

NIÑOS

ENTRANTE A ELEGIR

Croquetas de jamón ibérico
Tiritas de pollo

PRINCIPAL A ELEGIR

Paella Mar y Tierra
Hamburguesa de vaca Txogitxu
con queso y patatas

BEBIDA

Refresco o agua mineral

POSTRE

Dos bolas de helado de artesano

25 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO

Propuesta válida para un mínimo de 4 comensales. Bodega no incluida.
Confirmar alergias o realizar modificaciones con un mínimo 48 horas previas
a la reserva. Para formalizar la reserva será necesario señalar con un pago
adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.