MENÚ ESPECIAL REYES 2026

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tosta de salmorejo con sardina ahumada

Ensaladilla con langostinos al pilpil y huevas de lumpo

Croquetas caseras de rabo de toro

Dúo de zamburiñas – ponzu y mayokimchie

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de bogavante

Tataki de carrillera de ternera y cremoso de patata con hierbas de monte bajo

Calamar de anzuelo a la plancha con ajito perejil

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso casera

Sorbete de mango y naranja

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 señalizar con un pago adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.

MENÚ ESPECIAL REYES 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

Confirmar alergias o realizar modificaciones con un mínimo 48 horas previas a la reserva. Para formalizar la reserva será necesario señalizar con un pago adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.