MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2026

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

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

Zamburiñas a la plancha con ajito y perejil

Flor de alcachofa confitada a baja temperatura con salsa romesco y parmesano

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de carabinero

Medallón de solomillo de vaca a la plancha con patatas puente nuevo

Merluza a la donostiarra con almejas y vino blanco

POSTRE A ELEGIR

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Sorbete de mango y naranja

CAFÉ E INFUSIONES

Dulces navideños y turrones

BRINDIS

Copa de cava Torelló Brut Reserva D.O. Corpinnat

55 € | 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 NAVIDAD 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.