



MENU ESPECIAL 25 DE DICIEMBRE

DÍA DE NAVIDAD

Aperitivos navideños variados

(twister de langostinos y twister de queso cheddar y cebolla caramelizada)

Sopa rellena de Navidad

o

Canelón de bogavante

Carre de cordero

o

Lomo de bacalao gratinado con alioli de manzana

Árbol de Navidad

BODEGA

Ramon Bilbao Crianza o Finca Resalso Ribera del Duero tinto

Ramon Bilbao Verdejo blanco

Cava Freixenet Brut Barroco

PRECIO 35€ SOCIOS / 40€ NO SOCIOS



MENU DÍA 26 DE DICIEMBRE

SAN ESTEBAN

Aperitivos variados

(vasitos de mousse de queso, hojaldritos surtidos)

Agnolotti relleno de langosta

0

Brochetas de langostino

Lomas de pargo con salsa piquillo

0

Placa de cochinillo confitada

Lingote de frambuesa y lichí

BODEGA

Ramón Bilbao Crianza o Finca Resalso Ribera del Duero tinto

Ramon Bilbao Verdejo blanco

Cava Freixenet Brut Barroco

PRECIO 35€ SOCIOS / 40€ NO SOCIOS



*MENU ESPECIAL DÍA 31 DE DICIEMBRE
NOCHE VIEJA 2021*

Aperitivo Deluxe

(Canapés, jabugo, quesos variados, mini pitas rellenas, mini pan bao relleno)

Vieiras gratinadas con crujiente de queso

Crema de rape y almejas de carril

Sorbete

Solomillo de ternera con patata trufada mantequilla Café París

Choco esfera

Bolsa y cotillón

Ensaïmada y chocolate

Música en directo hasta 02:30 horas

BODEGA

Hito C21 Ribera del Duero o Ramon Bilbao Reserva tinto

Foravila Blanca Terra blanco

Cava Rimarts Brut Reserva

PRECIO 77€ SOCIOS / 93€ NO SOCIOS

Reserva y pago antes del 20 de diciembre



MENU ESPECIAL DÍA DE REYES 6 DE ENERO

Arroz de bogavante

o

Vitelo tonnato

Rape con salsa de almendras

o

Suprema de pintada rellena de foiegras

Roscón de Reyes

BODEGA

Ramón Bilbao Crianza o Finca Resalso Ribera del Duero tinto

Ramón Bilbao verdejo

Cava Freixenet Brut Barroco

PRECIO 35€ SOCIOS / 40€ NO SOCIOS