



FIN DE AÑO - 31 DICIEMBRE

APERITIVOS

Tabla de embutidos ibéricos y quesos

ENTRANTES

Langostinos con mayonesa de curry

—◆◆—
Mini tartar de atún con aguacate

PLATOS PRINCIPALES

Crema de pescado de roca con almejas y crujiente de jamón

—◆◆—
Lubina rellena de marisco con salsa americana

—◆◆—
Carré de cordero a las finas hierbas

POSTRE

Tarta de avellana y frutos rojos

—◆◆—
Surtido navideño

VINOS

Tinto Rioja Ramon Bilbao Crianza

Tinto Ribera del Duero Lagar de Isilla Crianza

Blanco Bierzo Polvorete

Cava Juve Camps Cinta Purpura reserva brut

SOCIOS 90€ / NO SOCIOS 105€



NAVIDAD - 25 DICIEMBRE

APERITIVOS

Surtido de canapés

PLATO PRINCIPAL

Sopa rellena de navidad

o

Bullabesa con lomo de rape, langostinos y mejillones

SEGUNDO PLATO

“Escaldums” de pavo con piñones y ciruelas

o

Supremas de merluza con almejas y gambas

POSTRE

Tronco de navidad

Surtido navideño

VINOS

Tinto Rioja Añares Crianza

Tinto Ribera del Duero Finca Resalso

Blanco Rueda La Granadilla

Cava Segura Viudas Aria Brut Natur

SOCIOS 45€ / NO SOCIOS 55€

SAN ESTEBAN - 26 DICIEMBRE

APERITIVOS

Vitello tonnato

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de marisco

o

Canelones caseros

SEGUNDO PLATO

Lechona deshuesada con patatón

o

Mero con salsa de almendras y azafrán

POSTRE

Coca de gatón con helado de almendra

VINOS

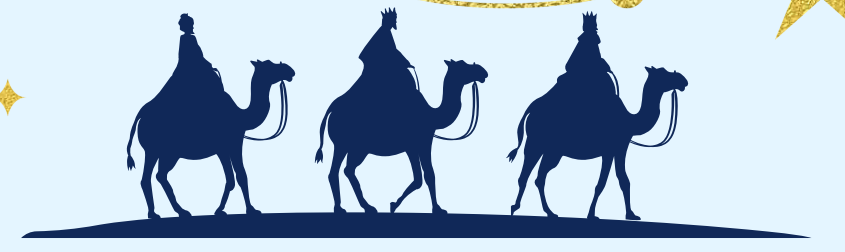
Tinto Rioja Añares Crianza

Tinto Ribera del Duero Finca Resalso

Blanco Rueda La Granadilla

Cava Segura Viudas Aria Brut Natur

SOCIOS 45€ / NO SOCIOS 55€



DIA DE REYES - 6 ENERO

APERITIVOS

Crudité de verduras con humus de berenjena

PLATO PRINCIPAL

Cóctel de marisco y piña

o

Timbal de arroz negro

SEGUNDO PLATO

Magret de pato con salsa de frutos rojos

o

Rodaballo con salsa de cava y patató

POSTRE

Roscón de reyes

VINOS

Tinto Rioja Añares Crianza

Tinto Ribera del Duero Finca Resalso

Blanco Rueda La Granadilla

Cava Segura Viudas Aria Brut Natur

SOCIOS 45€ / NO SOCIOS 55€