

MENÚS ESPECIALES NAVIDAD

MENÚ 1

ENTRANTES

- TOSTADA ALIOLI, ALCACHOFA, PIQUILLO, ANCHO ORTIZ
- CROQUETÓN IBERICO CASERO
- ENSALADA DE MARISCO
- CALAMAR AL VINO, PUNTO PICANTE
- ENSALADA AL CENTRO

PLATO PRINCIPAL

- LUBINA RELLENA CON VERDURITA Y SALSAS DE MARISCO
O
 - CARRILLADA IBERICA CON SALSAS PORTOBELLO Y PATATAS A LO POBRE
- POSTRES CASEROS** · BEBIDAS: VINO DE LA CASA, CERVEZA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 25 €

MENÚ 2

ENTRANTES

- CUCHARITAS DE CANGURO
- TOSTADA QUESO CABRA CON REVUELTO DE CALABACIN
- ROLLITO DE SALMON CON QUESO Y LANGOSTINO
- LINGOTE DE MORCILLA CON CEBOLLA CAMELIZADA
- SEPIA A LA BRASA
- ENSALADA CAMPESTRE AL CENTRO

PLATO PRINCIPAL

- BACALAO RIOJANA
O
- COSTILLAS DE CERDO BRASEADO GRATINADO CON BOLETUS Y PATATAS

POSTRES CASEROS · BEBIDAS: VINO DE LA CASA, CERVEZA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 30 €

MENÚ 3

ENTRANTES

- FILETE DE SARDINA MARINADA
- TOSTADA QUESO CABRA CON REVUELTO DE CALABACIN
- MILOJAS DE BERENJENA CON CEBOLLA CONFITADA Y GULAS
- BOMBA DE CALAMAR
- FALAFET CON SALSAS DE YOGOURT
- ENSALADA TOMATE RAF, OLIVAS Y VENTRESCA DEL CANTABRICO

PLATO PRINCIPAL

- RODABALLO MURCIANA
O
 - MICHANA DE CORDERO SEGREÑO A LA PASTORA CON PATATAS AL AJO CABAÑIL
- POSTRES CASEROS** · BEBIDAS: VINO DE LA CASA, CERVEZA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 35 €