

CENTROS

Jamón ibérico de cebo con pan y tomate**

Terrina de foie con caramelo de vino*

Croquetas caseras de jamón ibérico

Timbal de guacamole y centollo con mayonesa de langostinos*

Pimientos al vermut con bacalao ahumado

SEGUNDO (a elegir)

Merluza asada, canelón de boloñesa de gambas y bisqué de marisco.

ó

Capón navideño trufado con orejones y piñones

POSTRE

Huevo kinder relleno de turrón*

y

Dulces Navideños artesanos**

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena

Cava Ramiro II Brut Nature D.O. Cariñena.

Pan, agua y café

MENÚ INFANTIL

Costillas con patatas y croquetas caseras de jamón.

Helado

Pan, Zumo o refresco y agua

16€



44 € P/P
IVA INCLUIDO

APERITIVOS

Vichissoise con gelé de ave*
Croquetas caseras de jamón ibérico.
Empanadico de manzana con foie.
Kebab de cordero con yogur y menta

ENTRANTE

Timbal de txanguro de moluscos, guacamole y
langostinos con mayonesa de bogavante*

PESCADO

Merluza Asada con guiso de boletus y
manitas con pil-pil de hongos*

CARNE

Solomillo de ternera con rösti de patata y trufa*

POSTRE

Huevo kinder, trazos de Oro*
y
Dulces Navideños artesanos**

BODEGA

Vino Blanco y Tinto Corona de Aragón, D.O.
Cariñena
Cava Ramiro II Brut Nature, D.O. Cariñena
Agua Mineral y Pan

NOCHEVIEJA 2018 - 2019

MENÚ INFANTIL

Costillas con patatas y
croquetas caseras de jamón.

Helado

Pan, Zumo ó refresco y agua

30€

Y ADEMÁS...

Uvas de la suerte
Bolsa de cotillón

COTILLÓN FIN DE AÑO

DJ Y BARRA LIBRE HASTA
LAS 5 A.M.



125€ P/P
IVA INCLUIDO

ENTRANTE

Hojaldre de espinacas y langostinos*

PESCADO

Taco de bacalao, puerro escalivado, romesco*

CARNE

Paletilla de ternasco deshuesado rellena
de setas y ajetes con crema de patata trufada

POSTRE

Tarta sacher de albaricoque con helado
Y
Dulces navideños artesanos**

BODEGA

Vino Corona de Aragón, D.O. Cariñena
Cava Ramiro II Brut Nature, D.O. Cariñena
Pan, Agua y café

MENÚ INFANTIL

Costillas con patatas
y croquetas caseras
de jamón.

Helado

Pan, Zumo ó refresco
y agua

16€

* Plato apto para celíacos

** Plato apto para celíacos, con restricciones



tripadvisor

40 € P/P
IVA INCLUIDO

CENTROS

Terrina de foie con caramelo de vino*

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pimientos asados al vermut con bacalao ahumado*.

PLATO PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

Merluza asada con canelón de boloñesa de gambas y bisqué de marisco**

Merluza rellena de txangurro de mejillones con salsa bullabesa*

Paletilla de ternasco deshuesada rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada

Capón navideño trufado con orejones y piñones

POSTRE

Pastel de chocolate blanco y vainilla con manzana asada

Disponible del 24 de diciembre al 6 de enero

Imprescindible encargo previo con 48h. de antelación

Consultar horarios de recogida

* Plato apto para celíacos

** Plato apto para celíacos, con restricciones



25

€ P/P

IVA INCLUIDO