



MENU CHRISTMAS

☆☆☆



APERITIVOS

Crujiente de tomate y mozzarella al aroma de albahaca.

ENTRANTES a compartir

Jamón de bodega y chacinas ibéricas con su pan tumaca.

Tempura de verduras de la huerta con dulce de soja.

Ensalada de tomate rosa y ventresca de atún.

SEGUNDOS a elegir

Roti de pollo con salsa de castañas.

Secreto confitado a las finas hierbas con patata rústica y padrones.

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro sobre cama de pisto tradicional.

POSTRE

Tarta de queso "la viña" • Café e Infusiones

BEBIDAS

Vinos de la tierra • Cervezas Mahou • Refescos



33€



Reservas: 601 643 295



MENU CHRISTMAS

☆☆☆



APERITIVOS

Queso frito con dulce de soja.

ENTRANTES a compartir

Trilogía de hummus con crudités y totopos .
Ensalada de pimientos asados, bacalao y berros.
Huevos rotos a la trufa con virutas de Foie.

SEGUNDOS a elegir

Costillas asadas con salsa Hoisin.
Bombón de carrillera al tempranillo con cremoso de apionabo.
Salmón marinado con toques cítricos sobre wok de verduras.

POSTRE

Tarta de zanahoria con frosting de canela • Café e Infusiones

BEBIDAS

Vinos de la tierra • Cervezas Mahou • Refescos



39€



Reservas: 601 643 295



MENU CHRISTMAS

☆☆☆



APERITIVOS

Gyozas ibéricas.

ENTRANTES a compartir

Selección de croquetas caseras.

Ensalada de perdiz con su vinagreta a los frutos rojos y frutos secos.

Tabla de patés gourmet y surtido de panes.

SEGUNDOS a elegir

Lomo de corvina a baja temperatura con salsa de azafrán.

Chuleta de ternera blanca a la parrilla con patata panadera y caramelo de piquillo.

Risotto de carabineros con crujiente de puerro.

POSTRE

Tarta de cerveza negra founders • Café e Infusiones

BEBIDAS

Vinos de la tierra • Cervezas Mahou • Refescos



45€



Reservas: 601 643 295