

MENÚS de Navidad

Entrantes para compartir*

Virutas de jamón ibérico de bellota Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Ensalada de mango y langostinos Matrimonio de anchoa y boquerón Croquetas de ave y foie Pulpo a la gallega Calamarcitos de playa al diabolo

Principales a elegir con antelación

Dorada salvaie al horno con tomate confitado y patatas asadas al romero

Meloso de ternera Rubia Gallega con parmentier de calabaza y salsa de colmenillas

> Canelones de San Esteban a elegir entre carne o marisco

> - disponibles el 26 de diciembre-

Postres

Delicia de chocolate y peras de Puigcerdà Cafés o infusiones Neulas y turrones

Bodega

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas Vino tinto Cune Crianza D.O. Rioja Aguas minerales, refrescos y cervezas Cava selección especial

Precio por persona: 75€

IVA incluido

MENÚS de Navidad

Entrantes

para compartir*

Virutas de jamón ibérico de bellota Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Salpicón de marisco con guacamole Calamares a la andaluza Croquetas de marisco Zamburiñas al horno Pulpo a la gallega

Principales a elegir con antelación

Lubina salvaje con calamarcitos de playa y cebolla tierna confitada

Solomillo de ternera Rubia Gallega a la brasa con mil hojas de patata y salsa Café París

Canelones de San Esteban a elegir entre carne o marisco

- disponibles el 26 de diciembre-

Postres

Cremoso de chocolate con pistacho y frambuesa Cafés o infusiones Neulas y turrones

 $Bodega \\ \text{Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas}$ Vino tinto Cune Crianza D.O. Rioja Aguas minerales, refrescos y cervezas Cava selección especial

Precio por persona: 90€

IVA incluido

