



## ***CENA DEGUSTACION FIN DE AÑO***

### ***ENTRANTES***

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con pan de pueblo y tomate con ajo

Crema de Caravineros (con mejillón de roca, langostino y vieira como guarnición)

Cardo de Peralta con Almendras y velo de Papada Ibérica

Zamburiñas gratinadas al Parmesano

### ***Segundos: 1/2 ración individual***

Merluza al Txakolí con “Risotto” de Puntaletes a la Americana

Refrescante de Pisco y Maracuyá

Solomillo de vaca, cremoso de patata trufado y salsa Perigueaux

### ***Postre:***

Hojaldre relleno de crema y nata con almendras y helado de galleta María

### ***!!!BODEGA!!!!***

*La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra*

*Blanco La Mer D.O. Vinos de Castilla*

*Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra*

*(Una botella para cada 3 personas)*

***(Seleccionar un mismo vino para toda la mesa)***

Degustación de turrónes variados con el café, uvas para vibrar con las campanadas y su copa de cava para brindar en el año nuevo

***\*No hay cotillón de fin de año\****

***Precio ..... 95€ (IVA incluido)***

*(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos e intentaremos adaptar su menú)*



## ***MENU DEGUSTACION COMIDA AÑO NUEVO***

### **Aperitivo de la casa**

Croqueta de Jamón Ibérico con velo de papada

### ***Entrantes Individuales***

Ensalada de Pimientos rojos asados, Bacalao Ahumado y Tapenade de Arbequina

Crema de Caravineros (con frutos del mar como guarnición)

Volován de Ajos Tiernos y Langostinos

Alcachofas con Almejas (a compartir cada 2 personas)

### ***Segundos: 1/2 ración individual***

Dorada con “Risotto” de Puntaletes, Calabacín y Grana Padano

Solomillo de vaca, crema de Foie y Graten de Patata a la Provenzal

### ***Postre:***

Tarta rota de manzana y almendras, crema con toque de cúrcuma y helado de cuajada

### ***!!!BODEGA!!!!***

*La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra  
Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra  
Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra  
(Una botella para cada 3 personas)*

***(Seleccionar un mismo vino para toda la mesa)***

***Precio .....50€ (IVA incluido)***

Cafés e Infusiones **no** Incluidas

*(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos e intentaremos adaptar su menú)*



## MENÚ DIA DE REYES

### *Aperitivo*

Crema de Calabaza, Roquefort y aceite de Arbequina

### *Entrantes Individuales*

Tosta de Txangurro, boquerón y huevas de Trucha del Pirineo

Cardo de Peralta con Almendras y Velo de Ibérico

Cremoso de Patata, Huevo Poché, Trufa y virutas de Foie

### *Segundos:1/2 ración individual*

Salmón con salsa de Txakoli y “Risotto” de Calabacín y Espinaca

Carrilleras Ibéricas al Pedro Ximenez y pastel de Patata, Bacon y Piquillos

### *Postre*

Tradicional Rosco de Reyes

### *¡¡¡BODEGA!!!!*

*La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra  
Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra  
Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra  
(Una botella para cada 3 personas)*

*(Seleccionar un mismo vino para toda la mesa)*

Agua y Pan

**Precio ..... 35€ (IVA incluido)**

*(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos e intentaremos adaptar su menú)*