

MENÚ NOCHEBUENA 24/12/2022

Coctel de bienvenida

Entrantes

Ensalada de cardo rojo y granada

Guiso de alcachofa, velouté de gallina y papada ibérica

Plato principal

Rodaballo salvaje a la brasa

Postre

Marquise de chocolate y algarroba

Petit fours

Bodega

Pago Tinto Otazu

Pago Chardonnay Otazu

Rosado Otazu

Champagne

Precio: 150€/persona

MENU NAVIDAD 25/12/2022

Coctel de bienvenida

Entrantes

Consomé de pescado y marisco

Guiso de cardo blanco, almendra tostada y salmonete

Plato principal

Paletilla de cabrito asado al horno con sopas de pan

Postre

Pastel de zanahoria y queso fresco

Petit fours

Bodega

Pago Tinto Otazu

Pago Chardonnay Otazu

Rosado Otazu

Champagne

Precio: 150€/persona

MENÚ NOCHEVIEJA 31/12/2022

Coctel de bienvenida

Entrantes

Ensalada de cardo rojo y granada

Guiso de alcachofa, velouté de gallina y papada ibérica

Plato principal

Rodaballo salvaje a la brasa

Postre

Marquise de chocolate y algarroba

Petit fours

Bodega

Pago Tinto Otazu

Pago Chardonnay Otazu

Rosado Otazu

Champagne

Incluye servicio de pan, aguas, refrescos, y café

Por favor consulten alérgenos

Precio: 150€/persona

MENU AÑO NUEVO 01/01/2023

Coctel de bienvenida

Entrantes

Consomé de pescado y marisco

Guiso de cardo blanco, almendra tostada y salmonete

Plato principal

Paletilla de cabrito asada al horno con sopas de pan

Postre

Pastel de zanahoria y queso fresco

Petit fours

Bodega

Pago Tinto Otazu

Pago Chardonnay Otazu

Rosado Otazu

Champagne

Incluye servicio de pan, aguas, refrescos, y café

Por favor consulten alérgenos

Precio: 150€/persona