



MENU DIA DE NAVIDAD

Aperitivo

Crema de espárragos con crujiente de jamón

Entrantes individuales

Ensalada de salmón y pops de pollo con vinagreta tropical

Alcachofas rellenas de gulas y fondo de mar

Langostinos a la plancha

Segundos ½ ración

½ Lomos de rodaballo al aroma de trufa

Sorbete de mango

½ ración de gorrín asado con bol de ensalada

Postre

Volcán de chocolate con crema de Baileys

Delicias navideñas

Bodega

Blanco D.O. Navarra

Rosado D.O. Navarra

Tinto crianza D.O. Navarra

Cafés o Infusiones y copa de cava

Precio: 45,00€ iva incluido



MENU DIA DE AÑO NUEVO

Aperitivo

Crema de espárragos con crujiente de jamón

Entrantes individuales

Ensalada de salmón y pops de pollo con vinagreta tropical

Alcachofas rellenas de gulas y fondo de mar

Langostinos a la plancha

Segundos ½ ración

½ Lomos de rodaballo al aroma de trufa

Sorbete de mango

½ ración de gorrín asado con bol de ensalada

Postre

Volcán de chocolate con crema de Baileys

Delicias navideñas

Bodega

Blanco D.O. Navarra

Rosado D.O. Navarra

Tinto crianza D.O. Navarra

Cafés o Infusiones y copa de cava

Precio: 45,00€ (IVA incluido)

Precio en salón privado: 50,00€ (IVA incluido)



MENU DIA DE REYES

Aperitivo

Minifritos

Entrantes

Jamón ibérico con pan con tomate
Ensalada de pimientos asados y bonito

Segundos elegir entre:

- *Salmón a la plancha
- Carrilleras ibéricas y compota de manzana
- Cachopo relleno de jamón, queso y pimientos
- Rosbif de vaca con crema de patata y pimientos del piquillo

Postre

Rosco de reyes

Delicias navideñas

Bodega

Blanco D.O. Navarra
Rosado D.O. Navarra
Tinto crianza D.O. Navarra
Café

Precio: 30,00€ iva incluido