



ESPECIAL NAVIDAD 2026



MENÚ A COMIDA: 51 € / CENA: 54 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite, mantequilla a las finas hierbas

PRIMER PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de boletus con crujiente de trufa y sésamo negro
Ensalada de rúcula y cremoso de Parmesano con teriyaki

SEGUNDO PASO (A COMPARTIR)

Degustación de croquetas: Ibérico, chipirón y cecina con queso azul
Pimientos de Piquillo rellenos de salmón al eneldo

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Carrillera Ibérica sobre cama de puré de patatas y matices dulces
Bacalao en tempura negra con falso rissoto

POSTRE

Mousse de 4 chocolates sobre crema de vainilla

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
Café, infusión, cava

MENÚ B COMIDA: 53 € / CENA: 56 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite, mantequilla a las finas hierbas

PRIMER PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de marisco con crujiente de gamba
Ensalada de mozzarella con crema de tomate seco al caramelo y anacardos

SEGUNDO PASO (A COMPARTIR)

Samosas de trompetas muerte con salsa de cítricos
Milhojas de verdura con rulo de cabra y salsa romescu

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Medallón de rabo de toro con puré de boniato y patatas paja
Mero con costra de finas hierbas y emulsión de mantequilla

POSTRE

Bomba de chocolate con frambuesa sobre frutos rojos

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
Café, infusión, cava

MENÚ C COMIDA: 56 € / CENA: 59 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite, mantequilla a las finas hierbas

PRIMER PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de faisán con galleta de queso de cabra
Tomate relleno de tartar de salmón con cama de burrata y albahaca

SEGUNDO PASO (A COMPARTIR)

Pulpo brasa sobre patata trufada
Rollitos crujientes de pato sobre compota de pera

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Tourné de solomillo al Pedro Ximénez con milhoja de patata y bacon
Lomo de lubina con papada ibérica y bilbaina de piparras

POSTRE

Tatín de queso con cerezas sobre crema pastelera

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
Café, infusión, cava

CENAS CON DISCOTECA

Viernes 11 y 18 de diciembre

Sábado 12 y 19 de diciembre

Cena con discoteca compartida
(siempre que se llegue a un aforo mínimo de 50 personas)

DISCOTECA INDEPENDIENTE

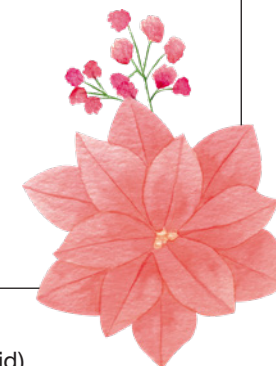
1 hora: 590 €

2 horas: 690 €

3 horas: 790 €

1 copa: 9,50 €

Ticket de 2 copas: 18 €
(indicar antes del evento)



MENÚ CÓCTEL

64,00 €

APERITIVOS FRÍOS

Cucharita de tartar de salmón
Vasito de soja con frutos del mar y brotes tiernos
Chupachups de bacalao y pimiento de Piquillo
Chupito de crema de temporada
Cornete de crema de atún con chips vegetales
Cono de crema de queso con liofilizado de mango
Helado de sobrasada con crujiente de kikos
Esfera de queso con membrillo y mango
Spanish sushi, nigiri de salmón y nigiri de langostinos

APERITIVOS CALIENTES

Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
Langostino empanado en pan de gambas
Croquetita casera de Ibérico
Crujiente de setas y langostino
Croquetita de cecina con queso azul
Hamburguesita de solomillo con cebolla caramelizada
Sorpresa crujiente de queso con frambuesa
Mini rollito primavera con salsa agridulce
Canutillo de patata con chistorra
Pan bao con pulled pork

ARROCES

Arroz a banda
Fideuá negra

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
Café, infusión, cava

MENÚ GALA

89,00 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite,
mantequilla a las finas hierbas

ENTRANTES (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de faisán con galleta de queso de cabra
Crema de boletus con crujiente de trufa y sésamo negro

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante y tartar de tomate
con mayonesa de aguacate

SORBETE DE PIÑA

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

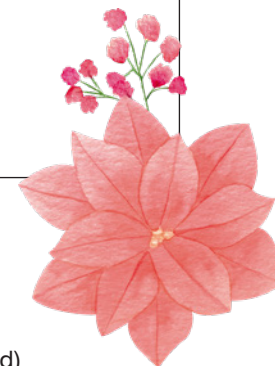
Merluza rellena de marisco en salsa de cava
Medallón de solomillo de vaca Premium
al foie en salsa de Martini

POSTRE (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Bomba de chocolate blanco con frambuesa
Delicia de crema irlandesa
Té grey con crujiente de avellana

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
Café, infusión, cava



MENÚ 57,50 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite, mantequilla a las finas hierbas

PRIMER PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de marisco con crujiente de gamba

Crema de calabaza en texturas

Ensalada de rúcula y cremoso de parmesano con teriyaki

Tomate relleno de tartar de salmón con cama de burrata y albahaca

SEGUNDO PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Pimientos de Piquillo rellenos de rabo de toro

Degustación de croquetas: Ibérico, chipirón y cecina con queso azul

Rollitos crujientes de pato sobre coulis de pera

Salteado de boletus con huevo a baja temperatura

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Bacalao al pil pil de calabaza y mango sobre spaghetti neri

Lomo de lubina con papada Ibérica y bilbaina de piparras

Carrillera Ibérica sobre cama de puré de patatas y matices dulces

Tourné de solomillo al Pedro Ximénez con milloja de patata y bacon

Confit de pato con compota de manzana

POSTRE (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Tarta de limón y merengue

Tarta cremosa de chocolate

Tiramisú con helado de vainilla

Sorbete de piña colada

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral

Café, infusión, cava



ZONA INFANTIL PARA LOS PEQUES

PAPÁ NOEL NOS VISITARÁ EL DÍA DE NAVIDAD

MENÚ JOVEN 21 €

HASTA 16 AÑOS

ENTREMESES CALIENTES:

Croquetas de Ibérico, calamares y palitos mozzarella

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Hamburguesa con queso y patatas fritas

Cachopo de jamón York y queso con patatas fritas

POSTRE

Brownie de chocolate con helado

BEBIDAS

Refrescos, agua mineral

*LAS MESAS DE MÁS DE 12 COMENSALES DEBERÁN INDICAR
LOS PLATOS SELECCIONADOS 12 DÍAS ANTES

MENÚ 57,50 €

APERITIVO

Aceitunas aliñadas, fuet con picos de aceite, mantequilla a las finas hierbas

PRIMER PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Crema de boletus con crujiente de trufa y sésamo negro

Crema de faisán con galleta de queso de cabra

Ensalada de langostinos sobre casse de tomate

Ensalada de mozzarella con crema de tomate seco al caramelo y anacardos

SEGUNDO PASO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Pimientos del piquillo rellenos de salmón al eneldo

Degustación de croquetas: Ibérico, chipirón y cecina con queso azul

Lasaña de pato a la carbonara

Gambones en salsa de whisky

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Mero con costra de finas hierbas y salsa de mantequilla

Bacalao en tempura negra con falso risotto

Medallón de rabo de toro con puré de boniato y patatas paja

Costilla a baja temperatura con salsa hoisin sobre crema de albahaca

Tourné de solomillo en salsa de trufa con milloja de patata y bacon

POSTRE (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Torrija caramelizada con dulce de leche

Tiramisú con helado de vainilla

Tarta queso de la abuela

Sorbete de mandarina

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral

Café, infusión, cava



ZONA INFANTIL PARA LOS PEQUES

EL REY MAGO NOS VISITARÁ EL DÍA DE REYES

MENÚ JOVEN 21 €

HASTA 16 AÑOS

ENTREMESES CALIENTES:

Croquetas de Ibérico, calamares y palitos mozzarella

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Hamburguesa con queso y patatas fritas

Cachopo de jamón York y queso con patatas fritas

POSTRE

Brownie de chocolate con helado

BEBIDAS

Refrescos, agua mineral

*LAS MESAS DE MÁS DE 12 COMENSALES DEBERÁN INDICAR
LOS PLATOS SELECCIONADOS 12 DÍAS ANTES

CÓCTEL DE BIENVENIDA

DE 20:30 A 21:15 H - ROGAMOS PUNTUALIDAD

Cucharita de tartar de salmón
 Mini rollito de primavera
 Chupachups de bacalao y pimiento de Piquillo
 Cono de crema de queso con mango
 Helado de sobrasada con crujiente de kikos
 Cornete de crema de atún con chips vegetales
 Spanish sushi, nigiri de salmón y nigiri de langostinos
 Crujiente de cerdo hoisin
 Croquetas caseras de Ibérico
 Sorpresa de cecina y queso azul
 Chupito de caldito de ave
 Croquetas de chipirón

MENÚ JOVEN HASTA 16 AÑOS

PRIMERO
 Entremeses fríos: jamón Ibérico, jamón York,
 pechuga de pollo y queso de oveja semicurado

SEGUNDO
 Entremeses calientes: croquetas de Ibérico,
 calamares delicias de pollo y palitos mozzarella

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

INDIVIDUAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)
 Solomillo de vaca Premium con patatas gajo

POSTRE
 Delicia de Nochevieja
 Dulces de Navidad
 Uvas de la suerte

BEBIDAS
 Refrescos, agua mineral

CENA DE GALA

PRIMERO

Crema reina de faisán con galleta de queso de cabra
 y gelatina de jamón de pato

SEGUNDO

Ensalada de bogavante y tartar de tomate
 con mayonesa de aguacate

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

TERCERO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Merluza con costra de finas hierbas y salsa de mantequilla
 Paletilla Lechal con patatas panaderas

POSTRE

Delicia de Nochevieja
 Dulces de Navidad
 Uvas de la suerte

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos con D.O., cervezas, refrescos, agua mineral
 Café, infusión, cava

UVAS DE LA SUERTE • DULCES DE NAVIDAD • COTILLÓN
 BARRA LIBRE • DISCOTECA • CHOCOLATE CON ROSCÓN

PRECIOS

190 €	CENA Y COTILLÓN
135 €	COTILLÓN
155 €	CENA
89 €	JOVEN - CENA Y COTILLÓN (hasta 16 años)

