

MENÚ NAVIDAD 2023

ENTRANTES (a elegir uno por cada 2 personas):

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TUMACA
GAMBONES AL AJILLO (12 Uds)
CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS (10 Uds)
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO (10 Uds)
CHIPIRONEA ENCEBOLLADOS AL ESTILO NIZA
ENSALADA DE CECINA Y QUESO DE CABRA
BOQUERONES CASEROS EN VINAGRE

SEGUNDOS (a elegir uno por persona):

PAELLA DE MARISCO
ARROZ CON BOGAVANTE Y CARABINEROS
(CALDOSO O EN PAELLERA)
ARROZ DE GAMBA ROJA Y ALMEJAS
ARROZ MELOSO DE SALMÓN, ALMEJAS Y COLA DE GAMBAS
ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA Y AJETES
LOMITOS DE MERLUZA CON SALSA DE CHIPIRONES, COLA DE
GAMBAS Y ALAMEJAS
ENTRECOT DE BUEY DE LOMO ALTO CON SAL MALDON
RODABALLO A LA BILBAINA
COSTILLAS IBÉRICAS CON SALSA BARBACOA CASERA
SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA

POSTRE (a elegir uno por persona):

POSTRE SELECCIÓN CASERO Y CAFÉ

BARRA LIBRE DE BEBIDA DURANTE LA COMIDA/CENA DE:

CERVEZA MAHOU, TOSTADA 0,0 Y ALHAMBRA 1925
REFRESCOS DE COCA COLA, FANTA NARANJA Y LIMÓN
VINO TINTO RIOJA CRIANZA Y RIBERA JOVEN
VINO BLANCO VERDEJO
AGUA CON Y SIN GAS

PRECIO: 38 € por persona (IVA incluido)

