

MENÚ DE NAVIDAD 2024

ENTRANTES (a elegir uno por cada 2 personas):

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TUMACA
GAMBA ROJA A LA PLANCHA (12 Uds)
CALLOS CASEROS A LA MADRILEÑA
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO (10 Uds)
CALAMARES A LA ANDALUZA
GAMBONES AL AJILLO (16 Uds)

SEGUNDOS (a elegir uno por persona):

PAELLA DE MARISCO
PAELLA MIXTA
PAELLA VALENCIANA CON NÍSCALOS
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y AJETES
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE
ARROZ MELOSO DE CARABINEROS
ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO
ENTRECOT DE BUEY CON PATATAS
CACHOPO (CON JAMÓN SERRANO, QUESO Y PIQUILLO)
LENGUADO TIGRE A LA PLANCHA CON ENSALADA

POSTRE:

TARTA DE CHOCOLATE SELVA NEGRA 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: 40 € por persona (IVA incluido)

