

# Menú Especial Navidad San Esteban y Año Nuevo

## **Primeros Platos**

(a compartir)

**Ensalada de Cogollos de Tudela con queso  
de Cabra, Gulas y Membrillo**

**Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo**

**Pulpo "a la Gallega" con Cachelos y Pimentón**

## **Segundo Plato**

(por persona)

**Gran Mariscada Extra Hervida**

Selección de mariscos del Cantábrico de 1ª calidad  
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y  
Cigalas del Cantábrico)

## **Tercer Plato**

(a escoger)

**Solomillo de Ternera Gallega al Gusto**

(a la Brasa de Carbón Vegetal, Pimienta o Roquefort)  
acompañado con Gratén de Patatas y Verduritas

o

**Cochinillo de Salamanca Asado al Horno**

en su propio jugo al Estilo Castellano

o

**Cabrillo de Burgos Asado**

al horno con piñones y frutas pasas

o

**Paella Marinera con Langosta**

o

**Rape con cigalitas**

en Salsa Marinera

## **Postre**

**Sorbete Casero de Limón al Marc de Cava**

o

**Crema Catalana**

## **Bodega**

**Vino Blanco 100% Verdejo (d.o. Rueda)**

**Vino Tinto (d. o. Rioja - Crianza - Ivendi)**

**Agua, cerveza o refresco**

Café con Respostería de Navidad. Degustación de Tarta de  
Santiago. Licores de Manzana, Melocotón y  
Orujos caseros (blanco, hierbas y café)

**Precio por persona: 58 € I.V.A. INCLUIDO**

# Menú Especial Fin de Año

## **Aperitivo**

**Jamón Extra de Bellota de Guijuelo**

**Ostras de Arcade**

**Almejas de Carril**

**Tostaditas con Foie**

## **Primer Plato**

**Vieiras al gratén**

con parmesano, brotes de jamón y  
cebolla a la crema de almendras

## **Segundo Plato**

**Gran Mariscada Extra Hervida con Bogavante**

Selección de mariscos del Cantábrico de 1ª calidad

(1/2 Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz,  
Gambas Rojas de Huelva y Cigalas del Cantábrico)

## **Tercer Plato**

**Solomillo de Ternera Gallega**

(a la brasa de carbón vegetal, pimienta o roquefort)  
acompañado con gratén de patatas y verduras

o

**Cochinillo de Salamanca asado al horno**

en su propio jugo estilo castellano

o

**Cabrillo de Burgos asado**

al horno con piñones y ciruelas

o

**Paella Marinera con Langosta**

o

**Rape con cigalitas**

en Salsa Marinera

## **Postre**

**Tronco Navideño de "San Silvestre"**

## **Bodega**

**Vino Blanco 100% Verdejo (d.o. Rueda)**

**Vino Tinto (d. o. Rioja - Crianza - Ivendi)**

**Cava Brut Nature**

Café con Respostería de Navidad. Agua, Refresco o Cerveza. Licores de Manzana,  
Melocotón y Orujos caseros (blanco, hierbas y café)

Nota: las Ostras y las Almejas del primer plato pueden sustituirse  
por Pulpo a la gallega o Queso Manchego

**Precio por persona: 106 € I.V.A. INCLUIDO**

**Incluye Cotillón de la Suerte · Baile DISCOTECA FM**