MENÚ 1

Al centro.

Croquetas de patateras.
Revuelto de champiñones con foie y jamón.
Ensalada de tomate con anchoas y ventresca.

****

Individual

Solomillo de cerdo en su jugo sobre cremoso de patata dulce y trufa.

****

Soufflé de dulce de leche y castañas.

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto Martínez lacuesta Rioja
Blanco Viña Puebla
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...30€+iva

MENÚ 2

A Compartir.

Revuelto de gambas al ajillo y gulas.
Carpaccio de ternera con foie.
Pimientos rellenos: bacalao y cardillo, morcilla picante y carne y vegetales.

****

Individual.

Popietas de lubina al vapor rellenos de bechamel de mariscos y salsa verde al cilantro.

****

Tentación de chocolate y menta.

Dulces navideños

****

Bodega

Tinto "Carramimbre" Ribera del Duero
Blanco Tiara "La joya de Eva"
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...36€ + iva

MENÚ 3

Lasaña de perdiz y boletus.

****

Popietas de lubina al vapor, relleno de bechamel de mariscos y salsa verde al cilantro.

****

Ferrero roche en versión White.

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto Martínez lacuesta Rioja
Blanco Viña Puebla
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...38€+ iva

MENU 4

Surtido Ibérico de Extremadura.

****

Lomo de bacalao gratinado con salsa de almejas.

****

Esfera de frambuesa con baño de limón y jengibre.

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto "Carramimbre" Ribera del Duero
Blanco Tiara "La joya de Eva"
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...40€+iva

MENÚ 5

Careta de ibérico a baja temperatura con berenjenas fritas, curry y crema cítrica.

****

Filetes de rodaballo al horno, alcachofas rellenas de espinacas a la crema y jugo de nécoras.

****

Tentación de chocolate y menta

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto Viña Puebla Tempranillo
Blanco Mocen Verdejo
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...42€+ iva

MENÚ 6

Pudding de cabracho.

****

Entrecot de vaca al grill con patatas gajo asadas, comino y cherrys fritos.

****

Soufflé de dulce de leche y castañas.

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto Viña Puebla Tempranillo
Blanco Mocen Verdejo
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...42€+ iva

MENU 7

Mariscada (8 langostinos, 8 gambas, pecho y cigala).

****

Pluma ibérica de bellota a la plancha sobre pure de apionavo y mantequilla, groseillas negras estofadas en su jugo.

****

Huevo de oro con baño de dos chocolates.

Dulces navideños

****

Bodega

Tinto Martínez lacuesta Rioja
Blanco Viña Puebla
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...52€+ iva

MENÚ 8

Cremoso de zamburiñas y puerro en creps y salsa de nécoras.

****

Paletilla de cordero lechal asada al tomillo con patatas panaderas y pimientos.

****

Tarta tatin de manzana asada y crema de limón y vainilla.

Dulces navideños.

****

Bodega

Tinto "Carramimbre" Ribera del Duero
Blanco Tiara "La joya de Eva"
Cava de Extremadura "Finca la Pintada" Brut
Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

Precio...54€+ iva