

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Sopa de verduras con juliana de buey.
Crema de ave con piñones y picatostes.

ENSALADAS Y ENTREMESES

Salpicón de mariscos.
Escalivada templada con lágrimas de bacalao.
Selección de ahumados (salmón y bacalao).
Selección de patés.
Jamón serrano bodega.
Queso manchego.
Langostinos cocidos con aroma de laurel.
Mejillones en vinagreta.

CARNES

Pavo relleno especial navideño.
Paletilla de cordero al ajo cabañil.
Carrilleras de cerdo confitadas.

PESCADOS

Supremas de salmón al cava.
Lomitos de dorada con verduritas y aceite de pistachos.

GUARNICIONES

Dátiles con bacon.
Hojaldre de verduras y queso azul a la Lorraine.
Champiñones salteados.
Zanahorias caramelizadas en rodajas.
Coles de Bruselas al vapor.
Patatas Deuphine.
Patatas al vapor.
Patatas asadas.
Yorkshire pudding & gravy.

POSTRES

Tradicional tronco de Navidad.
Repostería especial navideña.
Turrónes y dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Ederra Crianza D.O.C Rioja.
Vino Blanco Batán de Salas, Chardonnay, D.O.C. Somontano.
Delapierre Etiqueta Negra Brus, D.O. Cava.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Fin de año

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Caldo de gallina con verduritas y fideos.
Crema de espárragos naturales con jamón.

ENSALADAS Y ENTREMESSES

Ensalada tropical de mango y papaya.
Salpicón de pulpo a la malagueña.
Cogollos con Bacalao y uvas pasas.
Espárragos con salmón, cebolla, alcaparras y vinagreta templada.
Mejillones al limoncello.
Jamón serrano piedra fría.
Surtido de quesos.
Langostinos al vapor.

TRINCHADO ESPECIAL

Roast Beef de ternera asado a las finas hierbas.
Pierna de cordero al estilo del Pastoreo.

PESCADOS

Salmón con verduras al caldo corto.
Supremas de merluza a la marinera.

CARNES

Solomillo de cerdo a la Malagueña.
Muslos de pato en confit de higos.
Pupietas de pollo rellenas de dátiles, bacon y salsa ceps.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

GUARNICIONES

Judías verdes al vapor.
Tomatitos al horno.
Brócoli a la mantequilla.
Patatas torneadas al horno con mantequilla.
Patatas panadera con cebolla y piperada.
Patata asada & gravy.

POSTRES

Surtido especial navideño.
Turrones y dulces navideños.
Uvas de la suerte.
Cotillón.

BODEGA

Vino tinto Ederra Crianza D.O.C Rioja.
Vino Blanco Batán de Salas, Chardonnay, D.O.C. Somontano.
Delapierre Etiqueta Negra Brus, D.O. Cava.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION MENU

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Vegetable soup with julienne of beef.
Cream of chicken soup with pine nuts and croutons.

SALADS AND APPETIZERS

Seafood salpicón.
Warm winter vegetables with cod.
Selection of smoked fish (salmon and cod).
Selection of pâtés.
Cured ham from the cellar.
Manchego cheese.
Prawns with a hint of bay leaf.
Mussels in vinaigrette.

MEATS

Special Christmas stuffed turkey.
Shoulder of lamb with "ajo cabañil" garlic sauce.
Confit pork cheeks.

FISH

Salmon fillets in cava.
Fillet of bream with vegetables and pistachio oil.

SIDE DISHES

Bacon-wrapped dates.
Vegetable and blue cheese Quiche Lorraine.
Sautéed mushrooms.
Caramelized sliced carrots.
Steamed Brussels sprouts.
Duchess potatoes.
Steamed potatoes.
Roasted potatoes.
Yorkshire pudding & gravy.

DESSERTS

Traditional Yule log.
Special Christmas pastries.
Nougats and Christmas sweets.

WINE LIST

Red wine: Ederra Crianza D.O.C Rioja.
White wine: Batán de Salas, Chardonnay, D.O.C. Somontano.
Delapierre Etiqueta Negra Brus, D.O. Cava.

**Menu subject to changes without prior notice.*

New Year's Eve

CELEBRATION MENU

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Chicken broth with vegetables and noodles.
Cream of fresh asparagus with ham.

SALADS AND APPETIZERS

Tropical salad with mango and papaya.
Octopus salpicón à la malagueña.
Baby lettuce with cod and raisins.
Asparagus with salmon, onion, capers, and warm vinaigrette.
Mussels with limoncello.
Serrano ham.
Assortment of cheeses.
Steamed prawns.

FROM THE CARVERY

Roast beef with fine herbs.
Leg of lamb in the shepherd's style.

FISH

Braised Salmon with vegetables .
Hake fillets in a marinara sauce.

MEATS

Pork tenderloin à la malagueña.
Duck in fig sauce.
Chicken rolls stuffed with dates, bacon, and mushroom sauce.

**Menu subject to changes without prior notice.*



SIDE DISHES

Steamed green beans.

Oven-baked cherry tomatoes.

Buttered broccoli.

Oven-baked turned potatoes with butter.

Pan-fried potatoes with onion and piperade.

Baked potato & gravy.

DESSERTS

Special Christmas assortment.

Nougats and Christmas sweets.

Lucky grapes.

Party bag.

WINE LIST

Red Wine Ederra Crianza D.O.C Rioja.

Vino Blanco Batán de Salas, Chardonnay, D.O.C. Somontano.

Delapierre Etiqueta Negra Brus, D.O. Cava.

**Menu subject to changes without prior notice.*