

## #MENÚdeNAVIDAD 3/17

### A Compartir... (Elegir cuatro entradas de las diez para compartir)

Caña de Lomo, Taquitos Salchichón Ibérico y Queso de Oveja  
Paté de Ciervo Armagnac con Mermelada de Tomate y Reducción de Oporto  
Pastel de Cabracho con Bouquet de la Huerta, Aceite de Cebollinos y Mayonesa  
Cogollos de Tudela, con Langostinos y Gulas al Ajillo  
Revuelto de Setas, Ajetes y Langostinos  
Raviolis de Calamares en su Tinta con Ali-Oli ligero  
Empanadillas de Pollo y Manzana al Curry con Salsa de Coco y Chocolate Blanco  
Taleguillas de Queso con Mermelada de Pimientos  
Croquetas de Puchero con Hierbabuena con Salsa Vitasia  
Calamares Fritos con Ali-Oli Ligero

### Finalizamos...

Merluza con Gambas al Ajillo en Taleguilla con Crema de Marisco y Ali-Oli Negro

### Postre....

Tarta de San Marcos con Crema Inglesa

### Bebida:

Cerveza, Vinos y Refrescos  
Vino Tinto Rioja  
Café

# #MENÚSdeNAVIDAD

Precio:

**28,00 €**

Por persona  
IVA incluido