

#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