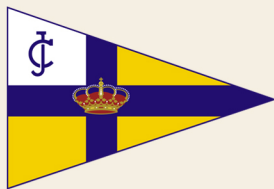




# NAVIDAD

MENÚ Y PLATOS COCINADOS PARA LLEVAR



# DÍA DE NAVIDAD



MIÉRCOLES 25 DE DICIEMBRE DE 2024

## MENÚ

CREMA DE MARISCO



LUBINA AL HORNO CON SALTEADO DE VERDURAS

SOLOMILLO CON FOIE A LA PLANCHA



BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE

CAFÉ CON DULCES NAVIDEÑOS

COPA DE CAVA

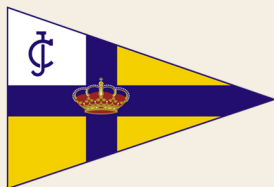


VINO TINTO VIÑA POMAL CRIANZA (D.O. Rioja)

VINO BLANCO VERDEJO LA CIGARRA Y LA HORMIGA (D.O. Rueda)

**70,00 €**

IVA incluido



# DÍA DE AÑO NUEVO



MIÉRCOLES 1 DE ENERO DE 2025

## MENÚ

CONSOMÉ

FOIE Y SUS CONFITURAS

SALMÓN AHUMADO



CORDERO ASADO



MILHOJAS DE CREMA Y FRUTAS

CAFÉ CON DULCES NAVIDEÑOS

COPA DE CAVA

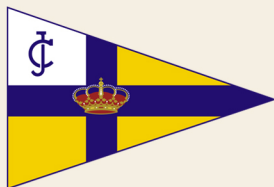


VINO TINTO VIÑA POMAL CRIANZA (D.O. Rioja)

VINO BLANCO VERDEJO LA CIGARRA Y LA HORMIGA (D.O. Rueda)

**65,00 €**

IVA incluido



# DÍA DE REYES



LUNES 6 DE ENERO DE 2025

## MENÚ

CONSOMÉ DE GALLINA TRUFADA



CANELONES DE RAPE

SOLOMILLO A LA BROCHE CON PATATAS PANADERA



TARTA DE TRUFA

CAFÉ CON ROSCÓN DE REYES

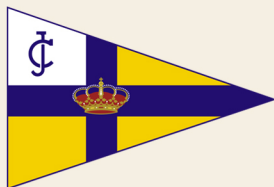


VINO TINTO VIÑA POMAL CRIANZA (D.O. Rioja)

VINO BLANCO VERDEJO LA CIGARRA Y LA HORMIGA (D.O. Rueda)

**70,00 €**

IVA incluido



# PLATOS COCINADOS PARA LLEVAR

CREMA DE MARISCO 5.50 €

MEDALLONCITOS DE MERLUZA (UNIDAD) 4.00 €

COCTEL DE MARISCO 12.00 €

TARRINA DE FOIE CON TOSTAS 15.00 €

BACALAO A LA VIZCAINA 20.00 €

MERLUZA JOLASETA 24.00 €

MERLUZA RELLENA DE CHANGURRO 27.00 €

BEGIHAUNDI EN SU TINTA 19.00 €

RAPE EN SALSA AMERICANA 25.00 €

PULARDA RELLENA CON HUEVO HILADO 19.00 €

ROAST-BEEF EN SU JUGO 18.00 €

SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS Y GUARNICION 23.00 €

PERDIZ EN SALSA DE UVAS 18.00 €

CARACOLES A LA VIZCAINA 19.00 €

Se ruega realizar la reserva con, al menos, 48 horas de antelación. La hora máxima para la recogida de los pedidos son las 17:30 h. Durante los días 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, no se atenderán otros pedidos que no sean los del catálogo de platos cocinados para llevar.

**94 491 16 00 (ext. 5)**