



MENÚ N°1 *Navidad*

ENTRANTES PARA COMPARTIR (CADA 4 PERSONAS)

Ensaladilla cremosa de salmón marinado.

Croquetas melosas con jamón ibérico.

Pan brioche con carrillada desilachada.

POR PERSONA A ELEGIR

Salmón a la crema de marisco.

ó

Secreto ibérico a la brasa con patatas
panaderas.

POSTRE

Tarta de queso tradicional con mermelada
de frutos rojos.

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua y Bodega

D.O. de la casa hasta servir los
postres.

38 €

POR PERSONA



MENÚ N°2 *Navidad*

ENTRANTES PARA COMPARTIR (CADA 4 PERSONAS)

Timbal de Tartar de salchichón de Málaga.
Brochetas de langostinos con chanfaina de
tomates confitados al aceite de albahaca.
Crujiente de magret de pato con bernesa de miel,
mostaza antigua y brotes tiernos.
Baklava de carne con salsa de yogur.

POR PERSONA A ELEGIR

Popieta de lubina rellena de setas y langostinos
ó
Presa ibérica a la brasa con patatas gajo con
mantequilla tostada y romero.

POSTRE

Pionono de crema de pistacho con merengue
italiano flambeado al sherry.

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua y Bodega D.O.
de la casa hasta servir los postres.

45 €
POR PERSONA





MENÚ N°3 *Navidad*

ENTRANTES PARA COMPARTIR (CADA 4 PERSONAS)

Surtido de ibéricos.
Ensaladilla cremosa de pulpo afeira con pimentón
de la vera.
Croquetas melosas de gambón, manzana, kimchi
con sashins de atún rojo de almadraba.
Mariscada (gamba blanca de huelva y langostinos
tibre de San Lucar)

POR PERSONA A ELEGIR

Corvina confitada con bruschetta de aceituna, ajo
y alcaparras.
ó
Entrecot de ternera a la brasa con patatas gajo
con mantequilla tostada y romero.

POSTRE

Monstruoso de Nutella, bola de helado frito con
palomitas huss de toffe y mermelada de cítricos.

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua y Bodega D.O.
de la casa hasta servir los postres.



55 €
POR PERSONA