



MENÚS DE NAVIDAD

LA
DESPEÑSA

MENÚ I



ENTRANTES A COMPARTIR

SALMOREJO CON HUEVO Y PALETA IBÉRICA DE BELLOTA (INDIVIDUAL)

ENSALADILLA RUSA CON HUEVO DE CODORNIZ FRITO

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN DE BELLOTA

PASTA BRICK RELLENO DE QUESO Y PUERRO CON SALSA DE PEDRO XIMENEZ

PRINCIPALES A ELEGIR

ABANICO IBÉRICO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS

SALMÓN GRILL CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO DE LA CASA

BODEGA

VINO BLANCO – VINO TINTO – CERVEZA – REFRESCOS – AGUA

40 EUROS

**Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.*

**Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.*

**Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.*

**En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.*



MENÚ II



ENTRANTES A COMPARTIR

QUESO APOLONIO EN ACEITE DE OLIVA

PATE DE CABRACHO CON TOSTITAS CRUJIENTES

CHOCOS FRITOS CON NUESTRO ALI OLI

PULPO CON CREMOSO DE PATATAS Y ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA

PRINCIPALES A ELEGIR

TERRINA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SU JUGO Y VERDURITAS

TURBANTE DE LUBINA CON GAMBAS ROJAS SOBRE COULIS DE TOMATE Y PICADA DE PIMIENTOS ASADOS

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO DE LA CASA

BODEGA

VINO BLANCO - VINO TINTO - CERVEZA - REFRESCOS - AGUA

45 EUROS

**Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.*

**Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.*

**Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.*

**En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.*



MENÚ III



ENTRANTES A COMPARTIR

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

PATE DE CABRACHO CON TOSTITAS CRUJIENTES

ENSALADA DE AHUMADOS

(COMPUESTA DE BROTES VERDES FRESCOS, PALMITOS, CHERRYS, MAÍZ, SARDINILLAS SALMÓN Y BACALAO CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL)

PAVÍAS DE BACALAO FRITAS EN TEMPURA CON ALI OLI Y SÉSAMO DE WASABI

PRINCIPALES A ELEGIR

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PATATAS

MAGRET DE PATO

CON ENSALADA DE HOJAS TIERNAS CON FRUTOS SECOS, COMPOTA DE MANZANA, MERMELADA DE FRAMBUESA Y RULO DE CABRA PAYOYA

BACALAO AL PIL PIL CONFITADO

EN ACEITE DE OLIVA ORO DE BAILEN CON SU EMULSIÓN ACOMPAÑADO DE TATIN DE PATATAS Y LANGOSTINOS

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO DE LA CASA

BODEGA

VINO BLANCO – VINO TINTO – CERVEZA – REFRESCOS – AGUA

50 EUROS

**Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.*

**Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.*

**Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.*

**En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.*

