

## NAVIDAD 2017

### MENÚ 36€

#### Al centro de la mesa

Cocktail de langostinos a la naranja

Pastel de cabracho y marisco

Cecina de buey de la montaña leonesa

Puerritos de Tudela templados con vinagreta

Anchoas del Cantábrico salteadas con ajo y piparra

Revuelto de setas de otoño con morcilla y piñones

#### OPCIÓN 1: al centro para compartir

Pescado del día en piezas enteras a la plancha con nuestro refrito especial de ajo y piparras

#### Al centro de la mesa

Lomo alto de buey troceado con piquillos asados

#### OPCIÓN 2 : segundo plato individual a elegir

Bacalao al horno con piperrada

Entrecote de buey a la plancha con guarnición

Botella de vino Rioja Crianza cada 2 personas

Pan /agua/cerveza/refresco

Postres caseros y café

### MENÚ 44€

#### Al centro de la mesa

Cocktail de gambas con aguacate

Pimientos templados con vinagreta de mejillón

Almejas de la ría en salsa marinera

Revuelto de Boletus Edulis con foie

Mollejitas de lechal en reducción de Pedro Ximénez

#### Al centro de la mesa

Pescado del día en piezas enteras a la plancha con nuestro refrito especial de ajo y piparras

#### Plato individual

Solomillo de buey a la plancha con guarnición

Botella de vino Rioja Crianza cada 2 personas

Pan /agua/cerveza/refresco

Postres caseros y café

Ofrecemos menús especiales

Nos adaptamos a tu presupuesto

No dudes en contactarnos