

COMIDA NAVIDAD – Miércoles 25 de Diciembre de 2024- Press 5524-161024

Menú

Snacks salados y surtidos de panes.

Entrantes.

Ensalada de ventresca de atún con pimientos del piquillo, frutos del mar y crujientes de maíz.
Carpaccio de buey con escamas de grana padano y brotes frescos.
Croqueta de bogavante sobre suave parmentier de batata.
Raviolis crujientes de rabo de toro y cecina Gallega.
Sepiñ Marroqui con ajillo de almejas.

Parrillada de Gamba alistada central (3uds/pax)

Plato a elegir.

- Entrecote de lomo alto (280/300 grs) y verduras de temporada.
- Corvina salvaje con crujiente de pistacho.
- Arroz seco con bogavante. (por encargo o hasta fin de existencias)

Postre.

- Canutillo de queso Idiazabal y frutos rojos.
- Dulces navideños y Petit Fours.

Bebida y Bodega.

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas “Grupo Damm”.
Vino tinto Marques de Aldeanueva – D.O Rioja Crianza.
Vino Blanco D.O Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal - 60.00 Eur.

MENU INFANTIL. Snacks salados y pan, combo de aperitivos con doble burger de ternera a la bbq, postre y bebida 30 Euros.
Menú personal y no compartible - (Válido solo para nacidos después del 2014)

PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE ANTICIPARÁ 15 EUR/COMENSAL A PARTIR DE LAS 7.00h DEL MIERCOLES 20 DE NOVIEMBRE HASTA CUBRIR AFORO, QUE SERÁN DESCONTADOS EL DIA DE LA COMIDA.

ANTE CUALQUIER BAJA COMUNICADA ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE SE PROCEDERÁ AL REEMBOLSO DE LA CANTIDAD ANTICIPADA.
LAS BAJAS A PARTIR DEL 11 DE DICIEMBRE NO SERÁN REEMBOLSADAS.

LOS TICKETS SE RETIRARÁN EN EL MISMO RESTAURANTE O MEDIANTE BIZZUM AL 677663205 INFORMÁNDOSE ANTES DE LA DISPONIBILIDAD DE LA MESA.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGENIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.