

COMIDA Reyes'24 – Sábado 6 de enero de 2024 - Press 5923-081123

Menú

Snacks salados y surtidos de panes.

Entrantes.

Ensalada de Ventresca de atún con pimientos del piquillo y brotes frescos.
Carpaccio de buey y escamas de Granna Padanno
Piadina de albahaca, ricotta, espinacas, piñones y tomate seco con salsa yogur.
Raviolis crujientes rellenos de secreto de cerdo duroc y jamón de bodega al px.
Sepiión con ajillo de gambas o almejas.

Plato a elegir.

- Solomillo de cerdo Duroc con crema de foie y almendra tostada.
- Arroz seco con sepia, rape y alcachofas.
- Dorada a la espalda con verduritas de temporada.

Postre.

- Roscón de Reyes.
- Dulces navideños y Petit Fours.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas.
Vino tinto Marques de Aldeanueva – Rioja Crianza.
Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal - 40.00 Eur.

MENU INFANTIL. Snacks salados y pan, combo de aperitivos con doble burger de pollo a la bbq, postre y bebida 22 Euros.
Menú personal y no compartible - (Válido solo para nacidos después del 2013)

PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE ANTICIPARÁ 10 EUR/COMENSAL A PARTIR DEL MIERCOLES 22 DE NOVIEMBRE HASTA CUBRIR AFORO,
QUE SERÁN DESCONTADOS EL DIA DE LA COMIDA.

ANTE CUALQUIER BAJA COMUNICADA ANTES DEL 24 DE DICIEMBRE SE PROCEDERÁ AL REEMBOLSO DE LA CANTIDAD ANTICIPADA.
LAS BAJAS A PARTIR DEL 25 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 ALERGIA 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.