Navidad y Nochevieja

Menú 2026

15 DICIEMBRE

Fecha límite de reserva anticipada

para garantizar la disponibilidad de tu menú

Menú completo

Despúes del 15/12, consultar disponibilidad

Platos sueltos

Por encargo o compra directa días 24 y 31/12 - Consultar precios

(Tabla de quesos o mixtas SÓLO por encargo)

601 850 400

Reserva en tienda y whatsapp

POR COMPRA SUPERIOR A 120€

¡Llévate una botella de vino **GRATIS!**

¡Felices fiestas!

Menú de Navidad y Nochevieja

Tabla Festiva 6 Aperitivos por persona *

Mini tostada con brie, mermelada de arándanos & cebolla frita

Mini hojaldre de queso crema con salmón & eneldo

Pan brioche con atún & mayonesa trufada

Gambones en salsa thai con sésamo negro

Queso manchego, uvas & picos

Montadito de carne mechada a la barbacoa, uva & maíz frito

+3 Aperitivos por persona: Extra 5€

Mini Gildas de Cecina/ Bombón de "foie gras" de pato con frutos secos & pistachos/ Mini tosta de queso de cabra con mermelada de higos

Entrante - a elegir

"Bisque" (Crema del mar), tropezones de gambones & croutons

Gnocchis de patata, salsa 4 quesos & trufa negra

Plato principal - a elegir

Tagine (estofado) de pavo con cuscús

Salmón al cava & arroz basmati

Gambones salsa mango, leche coco & verduras asadas

Gambones flambeados, salsa cremosa de tomate & arroz salvaje

Carrillera de cerdo al oporto & patata dauphinoise

Confit de pato, salsa frutos rojos con manzana & boniato asados

Postres - a elegir

Tiramisú de turrón

Cheese cake de turrón

Tabla individual de dulces navideños:

Turrón jijona/ Turrón alicante /Turrón de pistacho con chocolate/ Mini mantecado/ Almendras tostadas/ Bombón de chocolate/ Fruta/ Mini hojaldre manzana asada con canela & azúcar moreno

Precio por persona: 34,90 €

Consultar precios para paras sueltos