



CENAS NAVIDAD MENUS

MENÚ 1

3 ENTRANTES A ELEGIR
(LOS MISMOS PARA TODO EL GRUPO)

ENSALADA TEMPLADA DE BOLETUS, GAMBAS Y TORREZNOS.

ENSALADA DE ESCABECHADOS CON GRANADA.

BROCHETAS DE GAMBONES AL HORNO CON CREMA DE PIMIENTOS.

MILHOJAS CREMOSO DE CALABACÍN Y BERENJENA CON TRIGUEROS Y JAMÓN.

JAMÓN IBÉRICO CON QUESO DE OVEJA.

VIEIRAS RELLENAS.

42 €

SEGUNDO A ELEGIR

ATÚN SALTEADO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA.

RABO GUISADO DE MANERA TRADICIONAL CON PATATAS BABY.

ENTRECOT CON PATATAS Y PADRÓN.

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO CASERA SOBRE VAINILLA.

TIRAMISÚ (OPCIÓN SIN GLUTEN).

COCKTAIL DE VERMUT FRIKI CON GINEBRA.

BODEGA PARA AMBOS MENÚS

(UNA BOTELLA PARA
CADA 2 COMENSALES)

TINTO RIBERA JOVEN
VERDEJO DIEZ SIGLOS
(NO INCLUYE REFRESCOS, NI CERVEZAS)

CAFÉS INCLUIDOS
(NO INCLUYE CAFÉS ESPECIALES)

MENÚ 2

3 ENTRANTES A ELEGIR
(LOS MISMOS PARA TODO EL GRUPO)

ENSALADA TEMPLADA DE BOLETUS, GAMBAS Y TORREZNOS.

ENSALADA DE ESCABECHADOS CON GRANADA.

BROCHETAS DE GAMBONES AL HORNO CON CREMA DE PIMIENTOS.

MILHOJAS CREMOSO DE CALABACÍN Y BERENJENA CON TRIGUEROS Y JAMÓN.

JAMÓN IBÉRICO CON QUESO DE OVEJA.

VIEIRAS RELLENAS.

48 €

SEGUNDO A ELEGIR

MERLUZA RELLENA DE TIGRE EN SALSA AMERICANA.

PRESA AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA REINETA.

SOLOMILLO DE VACA CON PATATAS FRITAS.

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO CASERA SOBRE VAINILLA.

TIRAMISÚ (OPCIÓN SIN GLUTEN).

COCKTAIL DE VERMUT FRIKI CON GINEBRA.

- SIEMPRE MEDIANTE RESERVA
- TODO EL GRUPO DEBERÁ ELEGIR EL MISMO MENÚ
- SE PEDIRÁ FIANZA AL HACER LA RESERVA
- SE COBRARÁN TODOS LOS COMENSALES APUNTADOS EN LA RESERVA (SALVO PREVIO AVISO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN)
- EN CASO DE ALERGIAS. NOTIFICAR CON ANTELACIÓN