

MENÚ CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2025 a las 20:00h

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ceviche de camarón con chips
de plátano y aceite de pistacho.

Crema de castañas y setas con
lascas de foie y crujiente de
jamón.

Lubina al cava con verduritas
baby salteadas al wok.

Taco de cochinillo confitado
con puré de apio nabo y nido
de patatas relleno de yemas de
huevo doradas.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños

BODEGA

Vino blanco. José Pariente,
Verdejo, D.O. Rueda
Vino tinto. Beronia reserva ,
D.O. Rioja
Cava; Juve Camps reserva
de familia

100€

Precio por persona. 10% IVA incluido

MENÚ COMIDA NAVIDAD

25 de diciembre de 2025

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros,
gambas y calabacín con
bechamel.

Crema de castañas y setas con
lascas de foie y crujiente de
jamón.

Crema de marisco con tartar de
gamba al ajillo.

Tournedó de ternera sobre
patatas panaderas, boniato al
horno y mermelada de piquillos.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

BODEGA

Vino blanco. Emina, Verdejo,
D.O. Rueda

Vino tinto. Muga Crianza,
D.O. Rioja

60€

Precio por persona. 10% IVA incluido

GRAN CENA CANTADA NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2025 a las 21:30h

MENÚ DEGUSTACIÓN

Anchoas de Santoña sobre pan de autor, perlas de AOVE y tumaca de tomate rosa.

Croquetas de centollo sobre cremoso meloso de espinacas.

Bisque de marisco con bogavante, almejas y rape salvaje.

Corvina con salsa de Albariño y su jardín de pensamientos.

Solomillo Wellington con demi-glace trufada y milhojas de patata morada.

Tarta San Silvestre.

Nuestros dulces navideños.

Las uvas de la suerte.

BODEGA

Vino blanco. Mar de Frades,
D.O. Albariño

Vino tinto. Emilio Moro reserva
D.O. Ribera del Duero

Cava. Agustí Torelló Kripta rosé

200€

Precio por persona. 10% IVA incluido

MENÚ COMIDA DE AÑO NUEVO

01 de enero de 2026

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros,
gambas y calabacín con
bechamel.

Crema de castañas y setas con
lascas de foie y crujiente de
jamón.

Crema de marisco con tartar de
gamba al ajillo.

Tournedó de ternera sobre
patatas panaderas, boniato al
horno y mermelada de piquillos.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

BODEGA

Vino blanco. Emina, Verdejo,
D.O. Rueda
Vino tinto. Muga Crianza,
D.O. Rioja

60€

Precio por persona. 10% IVA incluido

MENÚ CENA CANTADA DE REYES

05 de enero de 2026 a las 21:30h

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cóctel de marisco con aguacate,
piña y caviar de salmón.

Crema de calabaza y mango con
espuma de dátiles del
lejano oriente.

Taco de merluza de pincho del
Atlántico con alioli de
curry verde.

Pato a la naranja con compota
de manzana y canela.

Roscón de reyes.

Nuestros dulces navideños.

BODEGA

Vino blanco. José Pariente,
D.O. Albariño

Vino tinto. Muga crianza ,
D.O. Rioja

Cava. Juve Camps reserva
de familia

100€

Precio por persona. 10% IVA incluido

MENÚ COMIDA DE REYES

06 de enero de 2026

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros,
gambas y calabacín con
bechamel.

Crema de castañas y setas con
lascas de foie y crujiente de
jamón.

Crema de marisco con tartar de
gamba al ajillo.

Tournedó de ternera sobre
patatas panaderas, boniato al
horno y mermelada de piquillos.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

BODEGA

Vino blanco. Emina, Verdejo,
D.O. Rueda

Vino tinto. Muga Crianza,
D.O. Rioja

60€

Precio por persona. 10% IVA incluido