

CENA FIN DE AÑO 2025 · 21.00 H

COMENZAMOS *(para compartir)*

Jamón de bellota 100% ibérico acompañado de pan tostado con tomate natural y AOVE
Burrata auténtica de Búfala con mortadela trufada acompañado de tomatitos semisecos y rúcula

SEGUIMOS *(para compartir)*

Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada
Pulpo gallego a la brasa
Tartar de salmón con aguacate en salsa mostaza ligera y eneldo

PRINCIPAL *(a elegir)*

Merluza de pincho de las barcas del día en salsa verde con almejas gallegas
Lubina salvaje al caviar de arenque con panadera
Solomillo de vacuno mayor selecto a la plancha
Chuletitas de cordero lechal

POSTRE *(a elegir)*

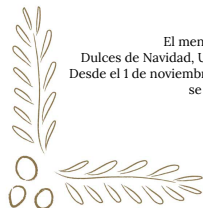
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Arroz con leche

BODEGA *(todos incluidos)*

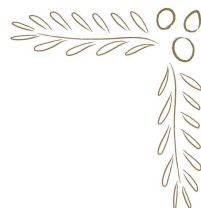
Cune Selección Especial La Máquina (D.O. Ca. Rioja)
Magnum Monteabellón (D.O. Ribera del Duero)
Contino Reserva (D.O. Ca. Rioja)
Marqués de Riscal Veradejo (D.O. Rueda)
Albariño Bouza do Rei (D.O. Rias Baixas)
José Pariente Verdejo (D.O. Rueda)

Precio especial por lanzamiento

160,00 € /Persona (IVA no incluido)



El menú incluye aperitivos, finos, cervezas y refrescos; Brindis por el año nuevo con Champagne Perrier-Jouët Grand Brut.
Dulces de Navidad, Uvas de la suerte y cotillón. En caso de cancelación antes del 31 de octubre de 2025, se devolverá el 100% del importe de la reserva;
Desde el 1 de noviembre hasta el 24 de diciembre de 2025, se devolverá el 50% del importe de la reserva; Desde el 25 de diciembre hasta el 27 de diciembre:
se devolverá el 30% del importe de la reserva; A partir del 29 de diciembre de 2025, no se aceptarán devoluciones.



AÑADIDOS RECOMENDADOS

AÑADIDOS CENA

Degustación de ostras (6 unidades): **+ 27,00 €** por persona (IVA no incluido)

Flor de alcachofa de Tudela con escamas de sal (ud): **+ 3,68 €** por persona (IVA no incluido)

AÑADIDOS BODEGA

Perrier-Jouët Epoque Blanc 2014 (D.O Francia) **+ 218,14 €** (IVA no incluido)

Perrier-Jouët Epoque Rosé 2013 (D.O Francia) **+ 263,64 €** (IVA no incluido)

Precios por botella

AÑADIDOS BARRA LIBRE

Cena y Barra libre: **180,00 €** por persona (IVA no incluido)

Barra libre: **+45,00 €** por persona (IVA no incluido)

Primeras marcas no premium, con música hasta las 4:30 horas





CENA FIN DE AÑO 2025 · 21.00 H

Menú Infantil

(hasta 12 años)

COMENZAMOS *(para compartir)*

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico

Calamares fritos en rodajas

SEGUIMOS *(a elegir)*

Merluza de pincho albardada

Albóndigas en salsa española

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

POSTRE

Tarta de chocolate fondant con helado de vainilla

BAR

Zumos y refrescos

Agua mineral

Precio por persona: **55,00 €** *(IVA no incluido)*

El menú infantil incluye dulces de navidad, uvas de la suerte y cotillón en caso de cancelación hasta el día 24 de Diciembre incluido, devolución del 50% del importe, hasta el día 28 de Diciembre incluido, devolución del 30% del importe, desde el 29 de Diciembre en adelante, devolución del 0% del importe, excluidas causas de fuerza mayor como fallecimiento o enfermedad grave

