



# Menú

## FIN DE AÑO



### ENTRANTE

**Crema ligera de Calabacín con jamón Crujiente**

### APERITIVOS EN EL CENTRO

**Foie micuit casero acompañado de mermelada de higos**

**Tabla Gourmet de Quesos ( Oveja, Romero y Trufa)**

**Pan Crujiente con mantequilla ahumada y Anchoa del Cantábrico**

**Pata de Pulpo sobre Parmentier**

**Surtido de Panes con tomate y ali-oli**

### PRINCIPAL A ELEGIR:

**Bacalao con guarnición de Temporada**

**Entrecot de Añojo a las Hiervas con Espárragos trigueros**

### POSTRE

**Crema de Turrón**

**Trufas en el Café o infusión**

**Cotillón + Uvas de la Suerte**

**-Bebida Incluida**

**-Copa de Cava o Sidra**

**-Vino blanco i tinto**

**(Azpilicueta y Jose Pariente)**

**-Barra libre hasta la 1:30**

**-El Local permanecerá**

**abierto hasta las 2:00.**

**-Para realizar la reserva el ticket se tendrá que abonar antes del día 25 de Diciembre.**





# Menú

## FIN DE AÑO

55€

(OPCIÓN 2)

### ENTRANTE

Crema ligera de Calabacín con jamón Crujiente

### APERITIVOS EN EL CENTRO

Foie micuit casero acompañado de mermelada de higos

Tabla Gourmet de Quesos ( Oveja, Romero y Trufa)

Pan Crujiente con mantequilla ahumada y Anchoa del Cantábrico

Pata de Pulpo sobre Parmentier

Surtido de Panes con tomate y ali-oli

### PRINCIPAL A ELEGIR:

Bacalao con guarnición de Temporada

Entrecot de Añojo a las Hiervas con Espárragos trigueros

### POSTRE

Crema de Turrón

Trufas con el Café o infusión

Cotillón + Uvas de la Suerte(+5€)

-Bebida Incluida

-Copa de Cava o Sidra

-Vino blanco y tinto

(Azpilicueta y Jose Pariente)

No incluye barra libre

barra libre(+20€)

-El Local permanecerá abierto hasta las 2:00.

-Para realizar la reserva el ticket se tendrá que abonar antes del día 25 de Diciembre.