

# Menú FIN DE AÑO

80€

## 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 Esparragos trigeros**

## 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 Esparragos trigeros**

### 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.**