



# Menú Navidad 3

## ENTRANTES

Ensaladilla Rusa Al Corte Con Pan de Carasau  
Salmorejo Con Helado Artesano De Queso Payoyo  
Tosta Con Pastrami De Lomo y Guacamole  
Brioche De carne Al Toro, Cebolla Encurtida y Emulsión De Trufa

## PLATO INDIVIDUAL

Entrecot Angus Beef 35 Días De Maduración Con Patatas Fritas y  
Pimientos De Padrón o Ensalada  
o  
Pescado Del Día Al Gusto (Horno, Al Aceite De Oliva o La Espalda)

## POSTRE

Tarta De La Abuela Con Crema Inglesa  
o  
Tarta Casera de Limón

## BEBIDAS

Vino Tinto y Blanco de la Casa, Refrescos y Cervezas  
durante el Servicio en Mesa

**45€**

por persona

I.V.A incluido.

Las bebidas incluidas empezarán a servirse desde la llegada de todos los comensales y hasta la presentación del postre. Con un mínimo de 48 horas de antelación deben comunicar cualquier tipo de alergia o intolerancia alimenticia. Quedan excluidos los días 24, 25, 31 de diciembre y 1, 5 y 6 de enero. Estos menús no estarán vigentes para otro tipo de celebraciones como bodas o bautizos. La confirmación de la reserva se realizará con un prepagado de 10€ por comensal.

