

Menú Nochebuena



PRIMEROS

Ensalada de confit de pato y queso de cabra


Jamón ibérico con pan tumaca y queso

Langostinos horneados al ajillo 

SEGUNDO

Lubina al horno con su guarnición 

Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas 

Pulpo al horno con muselina de ali-oli 

Entrecot de vaca extra a la brasa 

Solomillo de vaca extra a la brasa 

Chuletillas de cordero a la brasa 


Arroz meloso de Bogavante 

Arroz de mariscos 

Arroz negro con langostinos y alioli casero 

Arroz meloso de ciervo y hongos 

Arroz de rabo de toro 

Arroz meloso de hongos y foie 

POSTRE o CAFÉ

Sorbete de limón al cava 

Tarta de queso de horno

Tiramisu casero maná

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Crema de yogur griego natural con puré de mango 

Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente 

Este menú incluye un bollo de pan y bebida:

Vino crianza, cava, cerveza, refresco y agua

PAN SIN GLUTEN 1€





49,90 € PRECIO POR PERSONA

PLATOS SIN GLUTEN 













Menú de Navidad






PRIMEROS

- Ensalada de pollo con aliño suave de mostaza
- Caparrones de anguiano con sus sacramentos 
- Parrillada de verduras con queso de cabra 
- Cardo en salsa de almendras 
- Ravioli de ricota de espinacas en salsa de foie
- Pimientos rellenos de verduras al gratén 
- Croquetas artesanas de Jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

- Lubina al horno con su guarnición 
- Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas 
- Zarzuela de mariscos 
- Costilla de cerdo asada con patatas 
- Entrecot de vaca extra a la brasa 
- Carrilleras a la brasa con su guarnición 
- Arroz tradicional con sabor marinero 
- Arroz de chipirones con langostinos 
- Arroz meloso de bacalao y setas 
- Arroz de Secreto y pimientos de piquillo 
- Arroz de Carrilleras al vino tinto 
- Arroz de rabo de toro 

POSTRE o CAFÉ

- Sorbete de limón al cava 
- Tarta de queso de horno
- Tiramisu casero maná
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Crema de yogur griego natural con puré de mango 
- Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente 

Este menú incluye un bollo de pan y una bebida a elegir entre:
media botella de vino joven, pinta de cerveza estrella galicia, refresco o agua

PAN SIN GLUTEN 1€



31,90 € PRECIO POR PERSONA

PLATOS SIN GLUTEN 











Menú Nochevieja






Entrantes para compartir

- Ensalada templada de pulpo 
- Jamón ibérico con pan tumaca y queso
- Tataki de atún 

SEGUNDOS

- Rodaballo al horno (min. 2 personas) 
- Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas 
- Ventresca de Atún sobre cebolla caramelizada 
- Solomillo de buey a la brasa 
- Cordero asado 
- Chuletón de vaca extra a la brasa 
- Arroz meloso de Bogavante 
- Arroz de mariscos 
- Arroz meloso de ciervo y hongos 
- Arroz de rabo de toro 

POSTRE o CAFÉ

- Sorbete de mojito cubano 
- Tarta de queso de horno
- Tarta 3 leches casera
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Crema de yogur griego natural con puré de mango 
- Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente 

Este menú incluye un bollo de pan, bebida:
Vino crianza, cava, cerveza, refresco y agua
cotillón, uvas de la suerte y copa.






PAN SIN GLUTEN 1€

95 € PRECIO POR PERSONA














PLATOS SIN GLUTEN 

Menú Año Nuevo




PRIMEROS

- Cóctel de mariscos 
- Caparrones de anguiano con sus sacramentos 
- Parrillada de verduras con queso de cabra 
- Alcachofas en salsa verde y crujiente de jamón 
- Pimientos rellenos de verduras al gratén 
- Ravioli de ricota de espinacas en salsa de foie
- Croquetas artesanas de Jamón ibérico

SEGUNDOS

- Lubina al horno con su guarnición 
- Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas 
- Rape al Horno con su guarnición 
- Entrecot a la brasa 
- Chuletillas de cordero a la brasa 
- Medallones de carrilleras a la brasa 
- Arroz de mariscos 
- Arroz negro con langostinos y ali-oli 
- Arroz de chipirones con langostinos 
- Arroz meloso de ciervo y hongos 
- Arroz de Secreto y pimientos de piquillo 
- Arroz de rabo de toro 
- Arroz de verduritas 

POSTRE o CAFÉ

- Sorbete de limón al cava 
- Tarta de queso fría con frutos del bosque
- Tarta de queso de horno
- Tarta 3 leches casera
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Crema de yogur griego natural con puré de mango 
- Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente 

Este menú incluye un bollo de pan, bebida:

Vino joven, cerveza, refresco o agua




PAN SIN GLUTEN 1€

31,90 € PRECIO POR PERSONA














PLATOS SIN GLUTEN 

Menú de Reyes




PRIMEROS

- Ensalada de pollo con aliño suave de mostaza
- Caparrones de anguiano con sus sacramentos 
- Parrillada de verduras con queso de cabra 
- Lasaña a la Boloñesa
- Cardo en salsa verde y crujiente de jamón
- Pimientos rellenos de verduritas en salsa de piquillos 
- Croquetas artesanas de Jamón ibérico

SEGUNDOS

- Lubina al horno con su guarnición 
- Bacalao plancha con patata asada a las finas hierbas 
- Ventresca de Atún a la plancha 
- Entrecot de vaca extra a la brasa 
- Chuletilas de cordero a la brasa 
- Medallones de carrilleras a la brasa 
- Arroz tradicional con sabor marinero 
- Arroz negro con langostinos y ali-oli 
- Arroz de chipirones con langostinos 
- Arroz meloso de ciervo y hongos 
- Arroz de Secreto y pimientos de piquillo 
- Arroz de rabo de toro 
- Arroz de verduritas 

POSTRE o CAFÉ

- Sorbete de limón al cava 
- Tarta de queso fría con frutos del bosque
- Tiramisú casero
- Crema de yogur griego natural con puré de mango 
- Milhojas de crema y merengue con chocolate caliente 

Este menú incluye un bollo de pan, bebida:

Vino joven, cerveza, refresco o agua

Y ROSCÓN DE REYES!!!

PAN SIN GLUTEN 1€

31,90 € PRECIO POR PERSONA

PLATOS SIN GLUTEN 