MENÚS DE NAVIDAD 2026

NOCHEBUENA

Aperitivos
Bocado de turrón de Jijona y foie.
Tartar de gamba roja sobre crujiente de alga y tapioca.
Croqueta melosa de jamón, piñones y velo de papada ahumada.

Entrante
Crema de cigalas, perfume de hinojo y crujiente de ibérico.

Pescado
Merluza a la provenzal, pak choi a la brasa y salsa de almejas de Carril.

Sorbete
Mandarina, yozu y hierbabuena.

Carne
Solomillo de ternera lechal, puré de castañas, chalota glaseada y salsa de Oporto.

Postre
Hojaldre invertido con crema de vainilla de Madagascar y frutos rojos escarchados.

95 €

Menú infantil
Jamón y lomo ibérico con croquetitas.
Milanesa de ternera con patatas gajo.
Bombón de chocolate y galleta.

40 €

NAVIDAD

Entrante
Crema de carabinero sobre crujiente de langostinos y emulsión de aguacate.

Pescado
Bacalao confitado en AOVE, costra de pistachos, verduritas y crema de maíz dulce.

Sorbete
Mango y frambuesas.

Carne
Cochinillo lechal cocinado a baja temperatura con patata gratinada.

Postre
Petisú glaseado relleno de crema.

65 €

Menú infantil
Espirales de pasta con salsa boloñesa.
Escalope de pollo empanado con patatitas.
Pirámide de tres chocolates.

35 €

NOCHEVIEJA

Aperitivos
Tataki de atún rojo.
Bocado de pato Pekín con salsa hoisin.
Jamón ibérico, roquefort y pera.

Entrante
Bisquet de nécoras con salmón, cilantro y lima.

Pescado
Lubina asada con salteado de verduritas frescas y sofrito de ajo y soja.

Sorbete
Limón al cava.

Carne
Tournedó de solomillo de ternera con foie, parmentier trufada y salsa de vino crianza.

Postre
Fin de Año.
Uvas de la suerte.

125 €

Menú infantil
Crema de calabaza y zanahoria.
Surtido ibérico de bellota y bocaditos de jamón.
Lasaña de ternera gratinada con salsa de tomate y patatas.
Cremoso de chocolate y Kinder Bueno.

40 €

AÑO NUEVO

Entrante
Cóctel de marisco.

Pescado
Pargo rosado al horno con trigueros y bilbaína de ajos tiernos.

Sorbete
Piña y crema de coco.

Carne
Pluma ibérica a la parrilla con patatas panaderas al tomillo y reducción de vino tinto.

Postre
Torrija de brioche turrón y migas de hojaldre.

75 €

Menú infantil
Caldito caliente con fideo cabellín.
Cachopín de pollo con bastoncitos de patatas fritas.
Mousse de yogur y chocolate blanco.

35 €

REYES

Aperitivo
Crema de calabaza asada con pipas tostadas a la sartén.

Entrante
Ensalada de langostinos, aguacate y salmón marinado con vinagreta de melón Galia.

Pescado
Dorada al horno con hinojo, tomate asado y emulsión de azafrán.

Carne
Meloso ibérico glaseado en su jugo, costilla de maíz tostada y patata.

Postre
Roscón de Reyes.

45 €

Menú infantil
Surtido ibérico con croquetitas.
Milanesa de pollo con patatitas.
Postre de chocolate con virutas.

30 €