



EL CUARTEL  
del *mar*



# Menú Navidad

## Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Buñuelos de bacalao con salsa de ajo negro

## A elegir

Pargo asado con crema de marisco y juliana de verduras

ó

Carrillera de ternera joven estofada con cebollitas

## Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

\*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

\*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 40€ ~

Por persona (IVA incluido)



EL CUARTEL  
del *wavy line*



# Christmas Menu

## To share

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes, ibérico cream and Idiazabal cheese

Cod fritters with black garlic sauce

## Main course to choose

Roasted red porgy with seafood cream and julienne vegetables

or

Veal cheeks stewed with onions

## Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

\*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

\*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 40€ ~

Per person (VAT included)



EL CUARTEL  
del *mar*



# Menú Navidad Vegetariano

## Al centro de la mesa (a compartir)

Ensalada de tomate raf y cebolleta encurtida

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas y queso de Idiazábal

## Principal

Arroz cremoso de hongos y espárrago triguero, boletus y trufa

## Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

\*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

\*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 40€ ~

Por persona (IVA incluido)



EL CUARTEL  
del *mar*



# Vegetarian Christmas Menu

## To share

Raf tomato salad with pickled spring onion

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes with Idiazabal cheese

## Main course

Creamy rice with green asparagus, porcini mushrooms and truffle

## Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

\*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

\*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 40€ ~

Per person (VAT included)



EL CUARTEL  
del *mar*



# Menú Navidad

## Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Salpicón de marisco con aguacate

Tartar de atún con yema de huevo de caserío, trufa  
y vinagreta de ajetes

Alcachofas a la brasa con manchego y papada ibérica

## A elegir

Rodaballo en beurre blanc con bulbo de hinojo

ó

Lomo de vaca asado con remolacha ahumada

## Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

\*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

\*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



EL CUARTEL  
del *wavy line*



# Christmas Menu

## To share

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Seafood salad with avocado

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette

Char-grilled artichokes with manchego cheese and ibérico pork jowl

## Main course to choose

Turbot served with beurre blanc sauce and fennel

or

Roasted beef loin with smoked beetroot

## Dessert

Wood-roasted creamy cheesecake served with red fruits

\*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

\*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)



EL CUARTEL  
del *mar*



# Menú Navidad Vegetariano

## Al centro de la mesa (a compartir)

Ensalada de tomate raf y cebolleta encurtida

Croquetas de boletus con emulsión de trufa

Alcachofas y queso de Idiazábal

Tempura de verduras con salsa romesco

## Principal

Canelones de espinacas con piñones y gratín de trufa

## Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

\*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

\*Con bebidas ilimitadas +5€ (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



EL CUARTEL  
del *mar*



# Vegetarian Christmas Menu

## To share

Raf tomato salad with pickled spring onion

Porcini mushroom croquetas with a truffle emulsion

Artichokes with Idiazabal cheese

Vegetable tempura with Romesco sauce

## Main course

Spinach cannelloni with pine nuts and truffle gratin

## Dessert

Wood-roasted creamy cheesecake served with red fruits

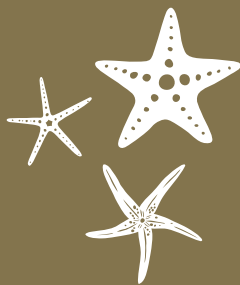
\*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

\*Unlimited drinks +5€ (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)





EL CUARTEL  
del 

