

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

Ensaladilla rusa con ventresca

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Fritos de merluza, mojo de hierbas y cítricos

A elegir

Corvina, puerros asados y salsa de almendras

o

Carrillera de ternera joven estofada, cremoso de patata
y cebollitas glaseadas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 40€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu

To share

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Russian potato salad with tuna belly

Roasted artichokes, cream of Ibérico cheeses and Idiazábal cheese

Fried hake and a herb-citrus mojo dipping sauce

Main course

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

or

Stewed veal cheeks, potato cream and glazed onions

Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 40€ ~

Per person
(VAT included)



ELCUARTEL
del 