

## Menú 1

---

### -Picoteo: (compartir para cuatro)

Langostinos cocidos dos salsas

Arroz basmati salteado

Con chipirones, setas, pistachos y salsa ligera de ostras

Pastel de setas y nueces

con ajetes, anacardos y crema de trigueros

Ensalada Toscana

con lechugas variadas, queso de cabra, pollo, tomates, costrones y aliño balsámico

### -2º a elegir:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico

con salsa de trufa

ó

Bocaditos de mero

En tempura con crema de mejillones

### -Nuestro delicioso surtido de postres

### -Bebida

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral

Café e infusión

Precio: 34 € (IVA incluido)



### -Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:  
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Langostinos cocidos dos salsas

Pimientos de piquillos rellenos

De pavo, pollo sobre crema de pesto rojo y piquillos

Ensalada Tropical

con piña, manzana, cangrejo, lascas de parmesano, picatostes y aliño de yogurt

### -2º a elegir:

Lomo de ternera de Ávila (250 gr.)  
Con panaderas aliñadas y cebolla caramelizada

ó

Lomo de bacalao islandés  
Braseado con ali-oli de romesco y salteado de verduras con almendras

### -Nuestro delicioso surtido de postres

### -Bebida

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Verdejo  
Agua mineral  
Cerveza de barril  
Café e infusión

**Precio: 37 € (IVA incluido)**



## Menú 3

---

### -Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:  
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Gambones a la plancha

Rollitos crujientes  
De lacón gallego, champiñones, piñones y confit de manzana

Ensalada César  
con nuestro aliño especial, pollo rebozado y tiras de bacon

### -2º a elegir:

Presa ibérica  
Con crema de queso azul y nueces con cus-cús

ó

Milhoja de lomo de salmón noruego  
Con calabacín, tomate, muselina de limón y perlas de mozzarella

### -Nuestro delicioso surtido de postres

### -Bebida

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Verdejo  
Agua mineral  
Cerveza de barril  
Café e infusión

**Precio: 40 € (IVA incluido)**



### -Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:  
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Gambones a la plancha

Hojaldre de nécoras y cangrejo  
con zanahoria encurtida y crema de bogavante

Ensalada de ahumados  
con canónigos, verbena de ahumados, queso fresco y aliño de mostaza dulce y pimentón

### -2º a elegir:

Solomillo de ternera de Ávila  
con patatas a la importancia y frutos secos

ó

Lingotes de atún fresco marinado  
En teriyaki y miel con brotes de soja y crema de pistachos

### -Nuestro surtido de postres

### -Bebida

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Verdejo  
Agua mineral  
Cerveza de barril  
Café e infusión

**Precio: 42 € (IVA incluido)**



## Navidad 2018

Para la realización de una reserva en firme, debe existir una señalización previa del 20% .

Todos los comensales deberán elegir el mismo menú.

Los cambios o combinaciones en nuestros menús podrían ocasionar una alteración del precio que se expone en los mismos.

Siete días antes de la celebración se confirmará el número de comensales, así como el número de pescados y carnes.