

MENÚ MAVIDAD Nº1

PRIMEROS A COMPARTIR

CENTRO DE LACON CON JAMON IBERICO Y QUESO MANCHEGO

BOMBA DE TERNERA CON QUESO DE TETILLA Y PUERRO

CAZUELITA DE GULAS DEL NORTE CON GAMBAS Y AJIMOJI

SEGUNDOS A ELEGIR

ENTRECOTE DE TERNERA GALLEGA CON GUARNICION

SECRETO IBERICO CON PATATAS FRITAS Y SALSA DE CABRALES A LAS 3 LECHES

PIERNA DE CORDERO DESHUESADA AL HORNO

LUBINA A LA PLANCHA CON BILBAINA DE PIMIENTOS

EL MENU INCLUYE PAN, UNA BEBIDA O BOTELLA PARA CADA 4 DE VINO DE RUEDA O RIBERA, POSTRE O CAFÉ

Precio por Persona..... 28€
IVA incluido

RESERVAS en el : 919 19 34 05



MENÚ NAVIDAD N°2

PRIMEROS A COMPARTIR

**BANDEJA DE IBERICOS DE LA SIERRA DE HUELVA ORIGEN
CUMBRES MAYORES
ENSALADA TEMPLADA CON FRUTOS DEL MAR
PULPO DE LA RIA A LA BRASA CON PARMETIER DE CACHELOS**

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

**COSTILLAR IBERICO A LA BARBACOA CON PATATAS FRITAS
PICAÑA DE TERNERA A LA PLANCHA CON GUARNICION
CHULETON DE VACA CHARRA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON
ATUN ROJO A LA PLANCHA CON VERDURA Y SALSA TERIYAKI**

**EL MENU INCLUYE PAN, UNA BEBIDA O BOTELLA PARA CADA 4 DE
VINO DE RUEDA O RIBERA, POSTRE O CAFÉ**

Precio por Persona 30€

IVA Incluido

RESERVAS EN EL 919 19 34 05



MENÚ NAVIDAD Nº3

PRIMEROS A COMPARTIR

ENSALADA DE TOMATE ROSA Y CANONIGOS CON VENTRESCA DE BONITO Y
ANCHOAS DEL CANTABRICO
CRUJIENTE DE LACON CON QUESO BRIE Y MOJO CASERO
GAMBON A LA PLANCHA CON FLOR DE SAL MALDON

SEGUNDOS A ELEGIR:

COCHINILLO ASADO EN SU PROPIO JUGO CON GUARNICION
SECRETO IBERICO CON PATATAS FRITAS Y SALSA DE CABRALES A LAS 3 LECHEs
CHULETON DE VACA RUBIA GALLEGA CON GUARNICION
. CALAMAR DE POTERA CON GAMBITAS Y AJIMOJI

EL MENU INCLUYE PAN, UNA BEBIDA O BOTELLA PARA CADA 4 DE
VINO DE RUEDA O RIBERA, POSTRE O CAFÉ

Precio por Persona..... 35€

IVA incluido

RESERVAS en el : 919 19 34 05

