

Menú de

*NAVIDAD*

CAÑO 53

A decorative white olive branch with several leaves and small olives, positioned to the left of the word 'NAVIDAD'.

# MENÚ 1

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestra ensaladilla de bacalao ahumado  
Lámina crujiente de pan con tartar de aguacate y anchoa doble 00  
Revuelto de ibéricos con jamón  
Croquetitas de buey con velo de panceta

## PRINCIPAL (a elegir 1)

Pluma ibérica de bellota a la parrilla  
O  
Arroz marinero con gambón salteado al brandy / Arroz de pato

## POSTRES

Tarta de queso con coulis de frutos rojos  
O  
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Cerveza, agua, refrescos y vinos de la casa

45€

\*Todos los menús tienen la opción de cambiar la CARNE IBERICA POR ENTRECOTTE DE VACA RETINTA / LOMO DE NOVILLO ARGENTINO con un incremento de 10 euros por comensal a CERRAR 1 semana ANTES del evento.

# MENÚ 2

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tosta de solomillo de atún con pimientos asados al PX  
Queso de cabra al horno relleno de mermelada de frambuesa y su pan calentito  
Tabla ibérica de nuestra abacería  
Merluza al limón y chocos fritos (*bandeja mixta*)

## PRINCIPAL (a elegir 1)

Presa de bellota a la parrilla con puré trufado  
O  
Salmón a la brasa con mayonesa de lima gratinada

## POSTRES

Tarta de queso con coulis de frutos rojos y helado  
O  
Torrija caramelizada con sopa de turrón de jijona y nutella

Cerveza, agua, refrescos y vinos de la casa

50€

\*Todos los menús tienen la opción de cambiar la CARNE IBERICA POR ENTRECOTTE DE VACA RETINTA / LOMO DE NOVILLO ARGENTINO con un incremento de 10 euros por comensal a CERRAR 1 semana ANTES del evento.

# MENÚ 3

Bebida y gilda de bienvenida

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva  
Jamón de bellota y queso viejo  
Foie casero del chef  
Calamar de potera frito con suave ali oli

## PRINCIPAL (a elegir 1)

Presa de bellota a la brasa con boniato asado y mantequilla ahumada  
O  
Lomo de lubina con bilbaína de langostinos al ajillo

## POSTRES

Tarta de queso con coulis de frutos rojos y helado  
O  
Torrija caramelizada con sopa de turrón de jijona y nutella

60€

\*Todos los menús tienen la opción de cambiar la CARNE IBERICA POR ENTRECOTTE DE VACA RETINTA / LOMO DE NOVILLO ARGENTINO con un incremento de 10 euros por comensal a CERRAR 1 semana ANTES del evento.