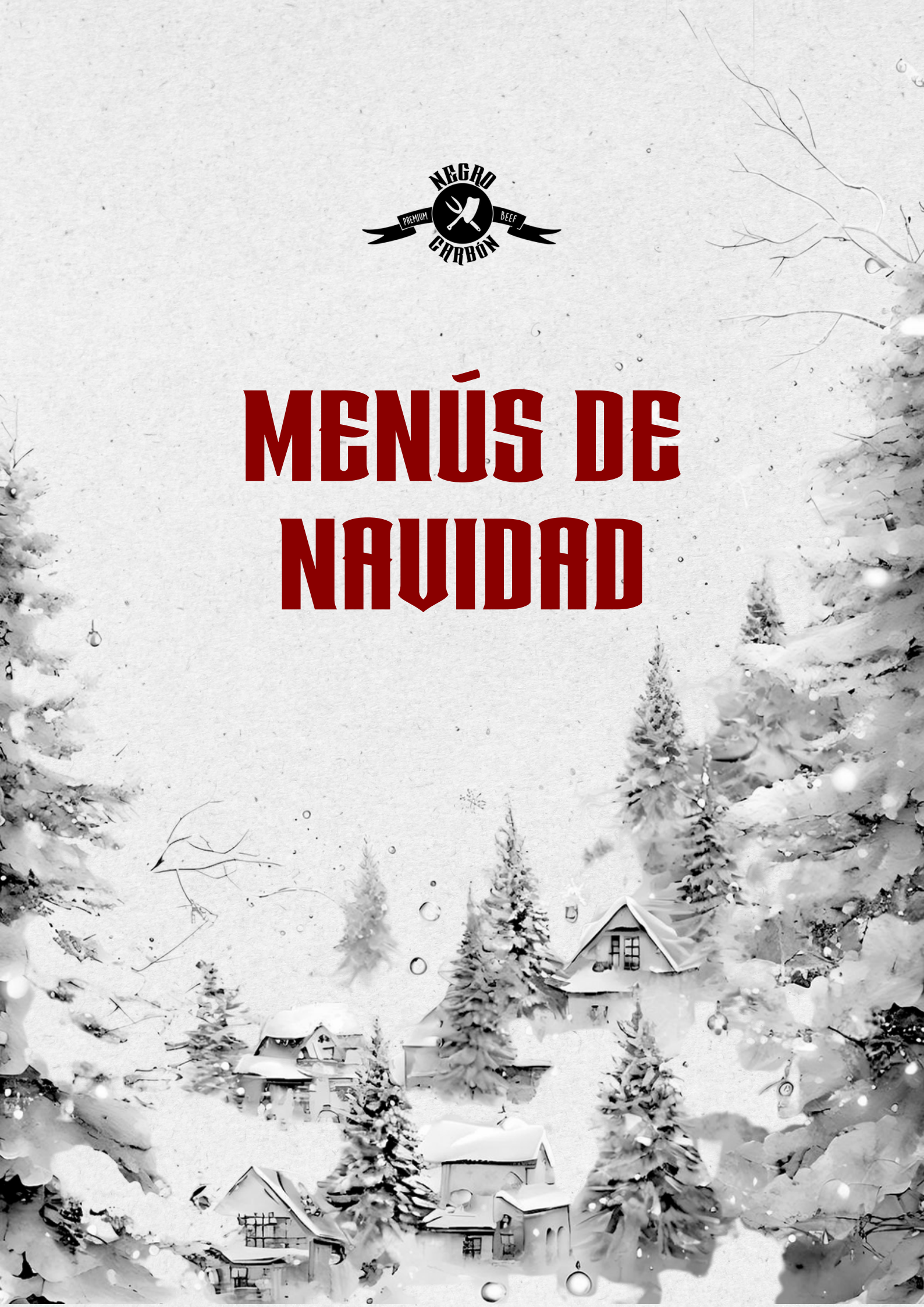




MENÚS DE NAVIDAD



MENÚ CLASSIC



ENTRANTES (CADA CUATRO)

Provoleta al Josper con tomate Cherry aromatizado
Tartar de Salchichón de Buey

49€

PLATOS PRINCIPALES (INDIVIDUAL A ELEGIR)

POR PERSONA

Pluma Ibérica
Salmón Sellado con Ceviche de Mango

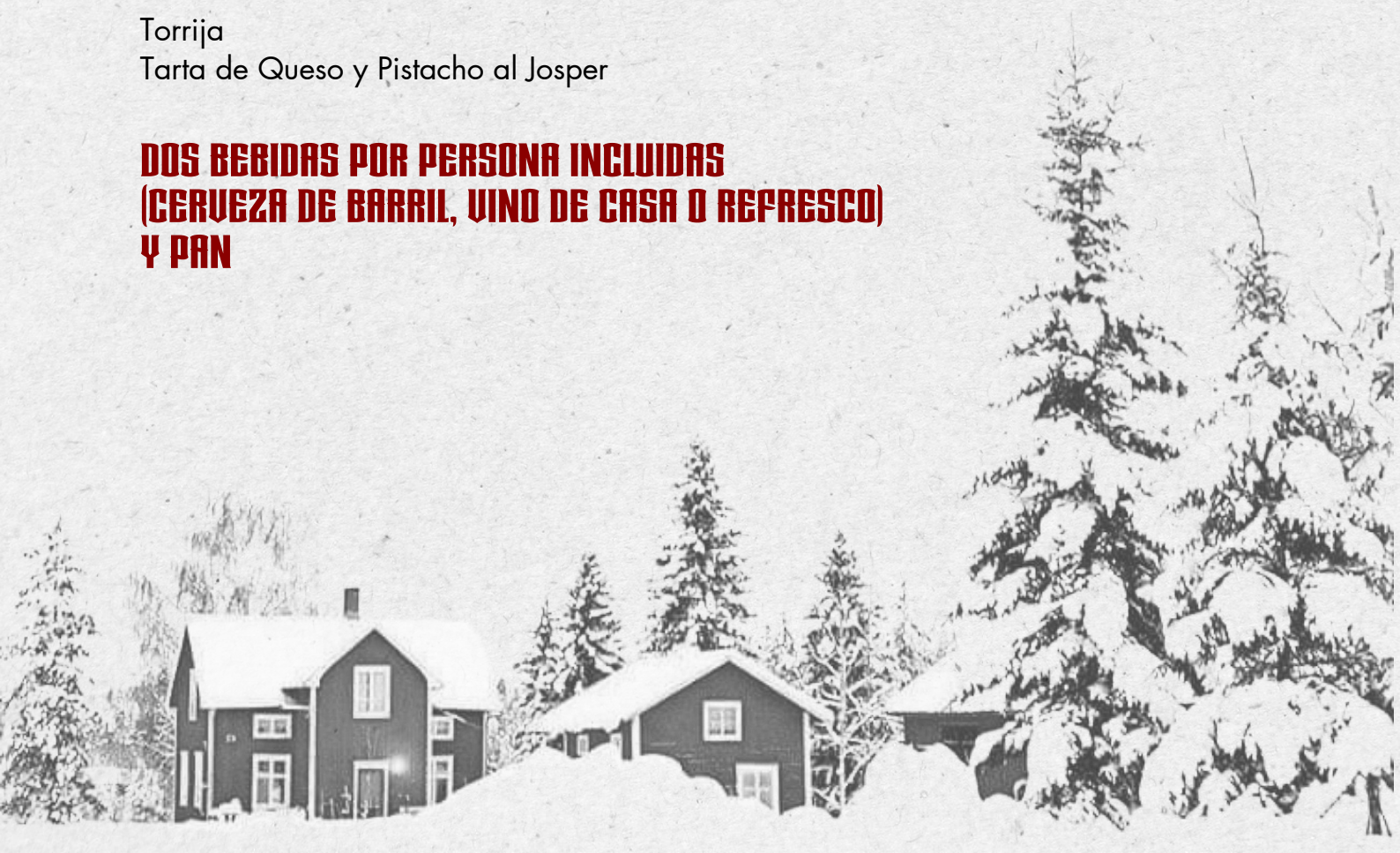
LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Mix de lechuga fresca
Patatas Fritas con Aceite de Trufa y Virutas de Parmesano

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Torrija
Tarta de Queso y Pistacho al Josper

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**



MENÚ EXPERIENCE



ENTRANTES (CADA CUATRO)

Langostinos Kataifi con salsa satay
Boniato Asado con Rescoldo de Ricotta Fresca
Croquetas de Vaca Vieja

59€

PLATOS PRINCIPALES (CADA CUATRO-APROX. 1.400G)

POR PERSONA

Chuletón de Angus Aberdeen
Chuletón de Vaca Selección Negro Carbón

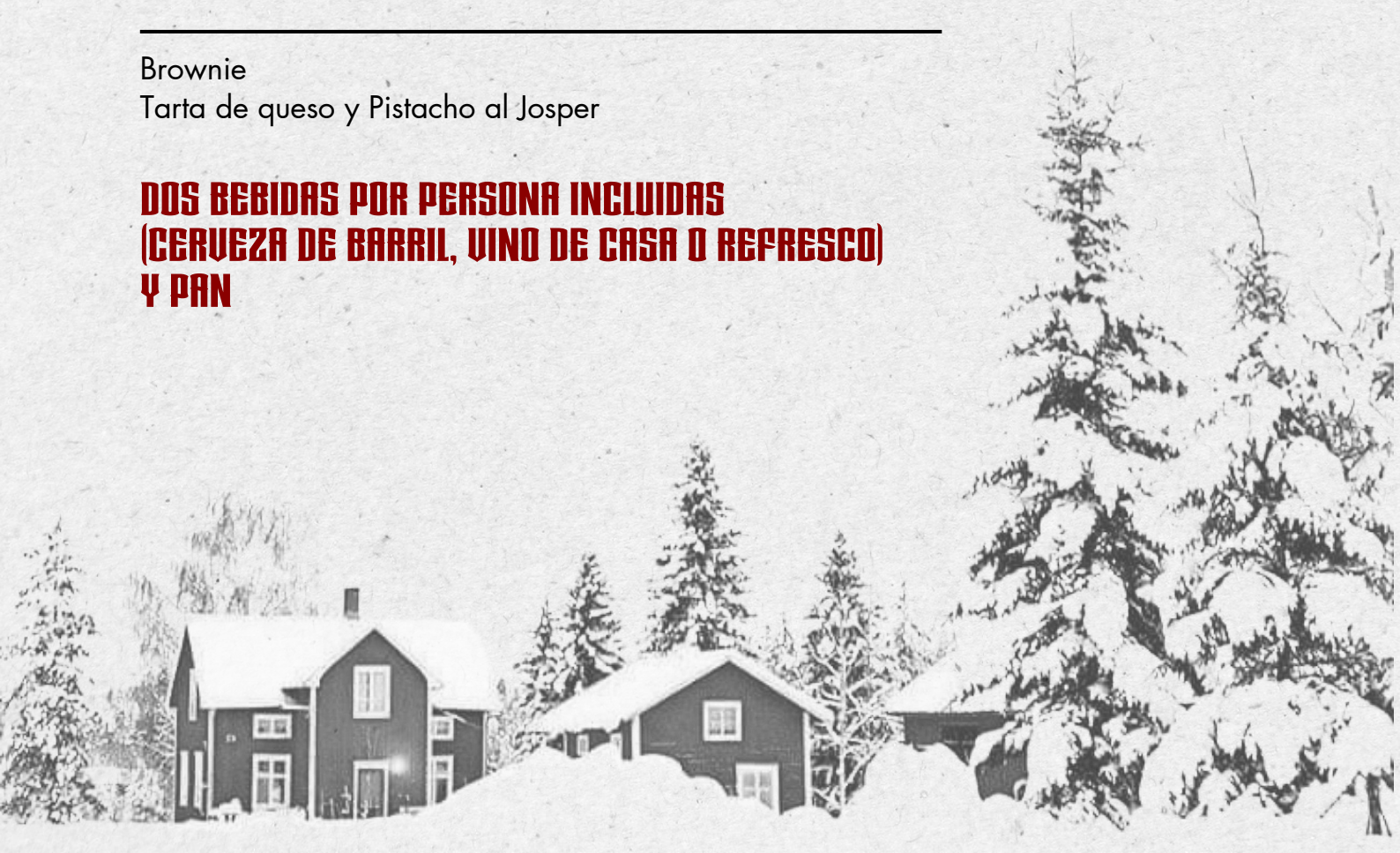
LA MEJOR COMPAÑÍA

Verduritas de la Huerta a la brasa (cada cuatro)
Patata Negro Carbón (cada dos)

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Brownie
Tarta de queso y Pistacho al Jospé

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**



MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Steak Tartar de Solomillo de Rubia Gallega (cada cuatro)
Croquetas de Chuletón de Vaca Vieja (una por persona)
Flor de Alcachofa a la brasa con Cecina de Wagyu (individual)

69€

PLATO PRINCIPAL

POR PERSONA

Chuletón de Vaca Rubia Gallega (aprox. 1.400g)

LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Patata Negro Carbón o patatas fritas con viruta de parmesano y aceite de trufa
Dos raciones de coliflor a la brasa

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Panna Cotta de fruta de la Pasión y galleta de mantequilla
Tarta de queso y pistacho al jasper
Brownie

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**



MENÚ CLASSIC



ENTRANTES (CADA CUATRO)

Provoleta al Jospier con tomate Cherry aromatizado
Tartar de Salchichón de Buey

PLATOS PRINCIPALES (INDIVIDUAL A ELEGIR)

Pluma Ibérica
Salmón Sellado con Ceviche de Mango

LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Mix de lechuga fresca
Patatas Fritas con Aceite de Trufa y Virutas de Parmesano

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Torrija
Tarta de Queso y Pistacho al Jospier

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**

**MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS**

49€
POR PERSONA

MENÚ EXPERIENCE



ENTRANTES (CADA CUATRO)

Langostinos Kataifi con salsa satay
Boniato Asado con Rescoldo de Ricotta Fresca
Croquetas de Vaca Vieja

PLATOS PRINCIPALES (CADA CUATRO-APROX. 1.400G)

Chuletón de Angus Aberdeen
Chuletón de Vaca Selección Negro Carbón

LA MEJOR COMPAÑÍA

Verduritas de la Huerta a la brasa (cada cuatro)
Patata Negro Carbón (cada dos)

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Brownie
Tarta de queso y Pistacho al Jospier

DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN

MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS

59€
POR PERSONA

MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Steak Tartar de Solomillo de Rubia Gallega (cada cuatro)
Croquetas de Chuletón de Vaca Vieja (una por persona)
Flor de Alcachofa a la brasa con Cecina de Wagyu (individual)

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de Vaca Rubia Gallega (aprox. 1.400g)

LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Patata Negro Carbón o patatas fritas con viruta de parmesano y aceite de trufa
Dos raciones de coliflor a la brasa

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Panna Cotta de fruta de la Pasión y galleta de mantequilla
Tarta de queso y pistacho al jasper
Brownie

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**

**MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS**

**69€
POR PERSONA**