

“Menú 1 Navidad”

Por cada 4 personas

ENSALADA TEMPLADA FRUTTI DI MARE
(mezcla de lechugas, rape, gambas al ajillo, albahaca fresca,
tomate natural y aderezo limón)

O

ENSALADA DE GULAS
(mezcla de lechugas, tomate cherry, gulas, queso de cabra gratinado,
piñones y vinagreta de aceite y miel)



COMBINADO DE JAMÓN IBÉRICO, FOIE FRESCO Y PAN TOSTADO

SOLOMILLO INDIVIDUAL AL GUSTO

SURTIDO DE POSTRES

2 BOTELLAS VINO CARE Ó LAMBRUSCO
2 BOTELLAS DE AGUA
PAN

CAFÉ Y CHUPITO

35 euros por persona
(IVA incluido)



“Menú 2 Navidad”

Por cada 4 personas

HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRIGUEROS

O

HUEVOS ROTOS CON GULAS



SPAGUETTI CON GAMBAS o CON SALSAS VERDURE IBÉRICO

Y

SURTIDO DE PASTAS RELLENAS

INVOLTINO DE LOMO RELLENO DE BACON, QUESO Y SALSAS FUNGHI

O

SOLOMILLO DE TERNERA AL AJO EN DADOS CON PATATA FRITA

SURTIDO DE POSTRES

2 BOTELLAS VINO CARE Ó LAMBRUSCO

2 BOTELLAS DE AGUA

PAN

CAFÉ Y CHUPITO

30 euros por persona
(IVA incluido)



“Menú 3 Navidad”

Por cada 4 personas

RISOTTO DE BOLETUS, CON VIRUTAS DE FOIE FRESCO Y PARMESANO

O

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMIGGIANO Y FOCACCIA

SPAGUETTI CARBONARA o DON CUCCIO

Y

RAVIOLI DI BOLETUS Y TRUFA CON SALSA FUNGHI

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO Y SU BACON CON AJOACEITE

O

PIZZA A ELEGIR DE LA CARTA

SURTIDO DE POSTRES

2 BOTELLAS VINO CARE Ó LAMBRUSCO
2 BOTELLAS DE AGUA
PAN

CAFÉ Y CHUPITO

25 euros por persona
(IVA incluido)

