



## Menú De Navidad

### ENTRANTES AL CENTRO

PARA COMPARTIR (4 PERSONAS)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal*

*Croquetas de ave y trufa negra*

*Pulpo a la brasa con parmentier de patata violeta*

SERVIDO CON INGENIA ROSADO E INGENIA BLANCO SOBREMADRE

### PRIMER PLATO

*Arroz meloso de bogavante*

SERVIDO CON INGENIA ROSADO E INGENIA BLANCO SOBREMADRE

*Sorbete de limoncello*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo de ternera gallega con pimientos de cristal*

O

*Cochinillo crujiente con reducción de sus jugos*

SERVIDO CON INGENIA SELECCIÓN TINTO CRIANZA D.O. MADRID

### POSTRES

*Crujiente de chocolate con polvo de plata y destellos de mango*

*Dulces típicos Navideños*

SERVIDO CON INGENIA VIDAMÍA MOSCATEL SEMI DULCE ESPUMOSO

**50,00€**

IVA incluido

\*\*\*

### MENÚ INFANTIL

*Sopa de cocido con fideos*

*Chuletillas de lechal a la plancha*

*Tulipa de helados*

**25,00€**

IVA incluido

Entre todos los asistentes se sorteará un jamón Ibérico

Agua, cerveza, vinos variados, refrescos y vinos espumosos incluidos



## Menú De Nochevieja

### ENTRANTES AL CENTRO

PARA COMPARTIR (4 PERSONAS)

*Pizarra de ibéricos y queso manchego*

*Flor de alcachofa a la brasa y escamas de foie*

*Langostinos y pulpo crujientes con salsa romesco*

SERVIDO CON INGENIA ROSADO E INGENIA BLANCO SOBREMADRE

### PRIMER PLATO

*Lomo de merluza de pintxo con pil pil de bogavante*

*y zamburiñas glaseados*

SERVIDO CON INGENIA BLANCO SOBREMADRE

\*\*

*Sorbete de lima verde*

### SEGUNDO PLATO

*Paletilla de cabrito confitada a baja temperatura*

O

*Medallón de solomillo de ternera gallega con salsa de Oporto,*

*pasas y atadillo de trigueros y pastel de patata*

SERVIDO CON INGENIA SELECCIÓN TINTO CRIANZA D.O. MADRID - PROTOS D.O. RIBERA O RAMÓN BILBAO D.O. RIOJA

### POSTRES

*Lingote de chocolate belga con cremoso de caramelo y helado de nata*

*Dulces típicos Navideños*

**UVAS DE LA SUERTE**

SERVIDO CON INGENIA VIDAMÍA MOSCATEL SEMI DULCE ESPUMOSO

**145,00€**

IVA incluido

\*\*\*

### MENÚ INFANTIL

*Entremeses ibéricos y croqueta de jamón*

*Solomillo de ternera con patatas paja*

*Ferrero Rocher*

**45,00€**

IVA incluido

Entre todos los asistentes se sorteará dos lotes de Ibéricos

Agua, cerveza, vinos variados, refrescos y vinos espumosos incluidos



## Menú De Reyes

### ENTRANTES AL CENTRO

PARA COMPARTIR (4 PERSONAS)

*Ravioli de calabaza relleno de txangurro*

*sobre mantequilla de mariscos*

\*

*Ensalada de tres tomates ecológicos con matrimonio*

*de anchoas de Santoña y ventresca de bonito*

\*

*Embutidos ibéricos y queso manchego con pan de cristal*

\*

*Medio bogavante a la plancha sobre ron Don Papa*

SERVIDO CON INGENIA ROSADO E INGENIA BLANCO SOBREMADRE

\*\*

### SEGUNDO PLATO

*Lomo de salmón en salsa de alcaparras y mejillones,*

*almejas, espinacas y papas al vapor*

SERVIDO CON INGENIA BLANCO SOBREMADRE

O

*Paletilla de lechal asada al estilo de La Ribera*

*Solomillo de ternera con salsa de arándanos*

*y crujiente de queso de cabra*

SERVIDO CON INGENIA SELECCIÓN TINTO CRIANZA D.O. MADRID

### POSTRES

*Roscón de Reyes*

*Dulces típicos Navideños*

SERVIDO CON INGENIA VIDAMÍA MOSCATEL SEMI DULCE ESPUMOSO

**50,00€**

IVA incluido

\*\*\*

### MENÚ INFANTIL

*Fritura especial con hamburguesa completa y patatas fritas*

*Helado especial del Día de Reyes*

*Roscón de Reyes*

**25,00€**

IVA incluido

Agua, cerveza, vinos variados, refrescos y vinos espumosos incluidos