

Menú Año Nuevo 2025

Entrantes

Centro de mesa para compartir cada 4 personas

- Ensalada Templada: mezcla de lechugas, queso de cabra, crujiente de jamón ibérico, frutos secos y vinagreta de miel -
- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo y queso de oveja curado -
 - Calamar de playa a la andaluza -
 - Croqueta de bogavante -

Principal

A elegir (1 fideuá por mesa)

- Corvina salvaje a la plancha -
- Suprema de chuletón selección especial 'Grupo Norteños' -
 - Fideuá de fino del 'Senyoret' -
- Fideuá de pato confitado, alcachofas, boletus, tirabeques y foie -
 - Chuletitas de lechal empanadas -

Postre a elegir

- Torrija de brioche con helado de leche merengada -
- Tarta de coulant de chocolate -

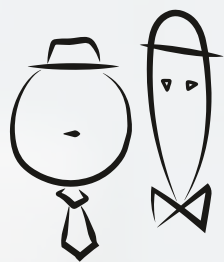
Café

60€
/persona

Bebida incluida:

Refrescos, cerveza, agua y vino de la casa (Tarsus Verdejo D.O Rueda y Beronia Crianza)

*Los platos principales deberán confirmar con una semana de antelación



Menú infantil

Año nuevo 2025

Entrantes

Plato combinado

Calamar andaluza, jamón ibérico

Croquetas de pollo

Principal

Escalopín de solomillo de ternera
con patatas fritas

Postre

Coulant de chocolate con helado

+

Uvas de la suerte y cotillón

30€
/persona

Bebida incluida: Refrescos, agua