

Menú Nochevieja 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

- Corvina salvaje a la plancha -
 - Suprema de chuletón -
- Carrillada de cerdo ibérico con parmentier trufada y reducción de su propio jugo -
 - Chuletitas de lechal empanadas -

Postre a elegir

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

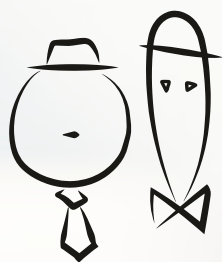
Café + Uvas de la suerte, copa de cava,
cotillón y un combinados

90€
/persona

Bebida incluida:

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

*Los platos principales se deberán confirmar con una semana de antelación.
Horario: de 20:30h a 02:00h



Menú infantil

Nochevieja 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

35€
/persona

Bebida incluida: Refrescos, agua