



**ALIMENTAMOS TU ILUSIÓN
CON NUESTROS MENÚS CELEBRACIÓN**

DICIEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ENERO

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Los días marcados en verde tienen un 10% de descuento sobre el precio de menús celebración.

Los días marcados en rosa no tienen descuento.

Cada menú es inalterable. Cualquier cambio ha de cotizarse en una nueva propuesta.

Los precios incluyen 1 botella de vino y 1 botella de agua de 1 Lt. por cada tres comensales y 1 copa de cava y un café por comensal.

Las copas, cafés y botellas de vino adicionales se cobrarán según su consumo.

Los menús no incluyen refrescos, cervezas ni copas.

Los descuentos se aplicarán sobre el Sub-Total de su factura.

Le recordamos que los días 24, 25, 31 de Diciembre y 1 de enero el restaurante permanecerá cerrado por la

noche.

La reserva se realizara con un 20% del total de adelanto.

La anulación de una reserva deberá hacerse hasta con una semana de antelación a la fecha prevista.

La confirmación del número de comensales se deberá realizar con 48 horas de antelación, caso contrario se cobrará el total de comensales reservado.

Reservas al Telf.: 971 241 824

<p>MENU A* / 28 €</p> <p>Entradas para compartir Mojete de bacalao a la antigua con atún y tostas Paté de la casa con compota de tomate y escalivada de cebolla Patatas panadera con ibérico de guijuelo y huevo roto Croquetas caseras de jamón con alioli</p> <p>Segundo a elegir Arroz con chipirones y langostinos de la costa mediterránea Chuletillas de cordero al ajillo con patatas panaderas Arroz de magro y verduras</p> <p>Postre La verbena golosa del chef</p> <p>Bebida Agua, Vino, cava y café</p>	<p>MENU B* / 34 €</p> <p>Entradas para compartir Ensalada de quesos y frutos secos Rollitos de mar y montaña Mojete de bacalao a la antigua con atún y tostas Verduras a la parrilla con queso de cabra gratinado</p> <p>Segundo a elegir Arroz meloso de ciervo con hongos Magret de pato a la plancha con manzana asada Lubina con salsa de setas</p> <p>Postre La verbena golosa del chef</p> <p>Bebida Agua, Vino, cava y café</p>
<p>MENU C* / 41 €</p> <p>Entradas para compartir Terina de foie trufada de pasas y orejones Tabla de quesos tiernos y curados con su confitura Ensalada templada de vieiras, setas y langostinos Calabacines con verduritas gratinadas</p> <p>Segundo a elegir Arroz meloso con langostinos y trigueros Centro de cordero al vermouth rojo Ventresca de atún sobre carpaccio de tomate y puerro</p> <p>Postre La verbena golosa del chef</p> <p>Bebida Agua, Vino, cava y café</p>	<p>MENU D* / 48 €</p> <p>Entradas para compartir Vieira rellena Terina de foie trufada de pasas y orejones Ensalada templada de jamón y habitas con espárragos trigueros y champiñón</p> <p>Segundo a elegir Arroz meloso con bogavante Solomillo de buey con salsa de pimienta verde Lubina con salsa de setas</p> <p>Postre La verbena golosa del chef</p> <p>Bebida Agua, Vino, cava y café</p>

(*) Estos menús incluyen una selección específica de tintos, blancos y cavas de nuestra bodega.