



**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><b>MENU A* / 28 €</b></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><b>MENU B* / 34 €</b></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><b>MENU C* / 41 €</b></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><b>MENU D* / 48 €</b></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.