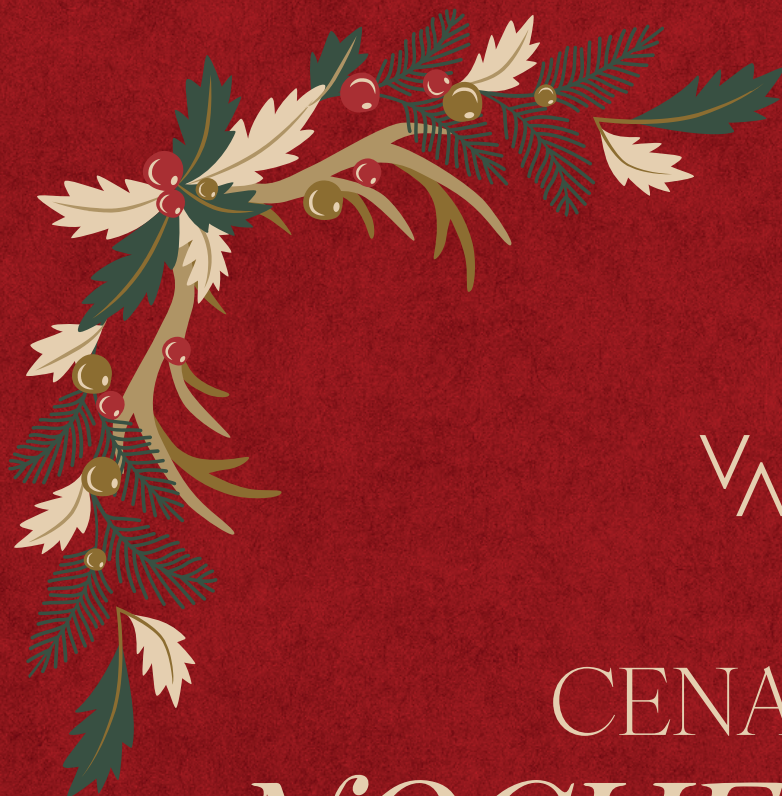




CENA DE *NOCHEBUENA*

2026

◆ CON MÚSICA EN DIRECTO ◆
NOCHE DEL 24 DE DICIEMBRE

PRIMER TURNO

18H30 – 21H00

MÚSICA

19H30 – 21H00

SEGUNDO TURNO

21H30 – 00H00

MÚSICA

21H30 – 23H00



MENÚ DE NAVIDAD

89€

Bebidas no incluidas



Aperitivo

Focaccia de romero

Mantequilla de naranja y tomillo, queso de cabra con miel y nueces

Entrante

Crema de castañas asadas y setas silvestres

Jamón crujiente y aceite de trufa

Pescado

Lomo de bacalao en mantequilla de ajo negro

Garbanzos cremosos y verduras de temporada

Carne

Pechuga de pato lacada con miel de castaño y especias

Chirivía y reducción de vino tinto con grosellas

Postre

Tarta de chocolate y avellanas

Praliné crujiente y flor de sal



Los alimentos elaborados, preparados y comercializados en este establecimiento pueden contener sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias, como: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos y sus productos derivados. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. En caso de duda, consulte al personal del restaurante.
(IVA incluido a la tasa en vigor)

MENÚ DE NAVIDAD VEGETARIANO

69€

Bebidas no incluidas



Aperitivo

Focaccia de romero

Mantequilla de naranja y tomillo, queso de cabra con miel y nueces

Entrante

Verduras de invierno glaseadas

Crema de queso de cabra y piñones tostados

Primer Plato

Raviolis de trufa negra y provolone ahumado

Mantequilla de salvia y parmesano curado

Segundo Plato

Wellington de setas eryngii y setas de ostra

Espárragos verdes, crema de coco y brotes de sakura

Postre

Tarta de chocolate y avellanas

Praliné crujiente y flor de sal



Los alimentos elaborados, preparados y comercializados en este establecimiento pueden contener sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias, como: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos y sus productos derivados. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. En caso de duda, consulte al personal del restaurante.
(IVA incluido a la tasa en vigor)

MENÚ DE NAVIDAD INFANTIL

30€

Bebidas no incluidas



Entrante

Crema de zanahoria y boniato

Plato Principal

Pollo a la milanesa

Puré de patatas y verduras

Postre

Tarta de manzana

Helado de vainilla



Los alimentos elaborados, preparados y comercializados en este establecimiento pueden contener sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias, como: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos y sus productos derivados. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. En caso de duda, consulte al personal del restaurante.
(IVA incluido a la tasa en vigor)