



Menú noche de reyes (5 de enero de 2025)

Para empezar a comer

Natxos con salsa boloñesa gratinados con salsa chédar y guacamole

Tosta de jamón y tumaca

Para compartir

Ensaladilla de marisco y salmón ahumado con crujiente de trigo

Croquetas de chuleta en confitura de tomate y mahonesa de wasabi

De pescado

½ duo de bacalao pil y vizcaína

De carne

½ de carrilleras de iberico confitadas en su jugo en salsa de turrón y cremoso de patata

De postre

Tiramisú con frutos del bosque

Pan, agua Km0, vino crianza o blanco o navarro

40€ por persona IVA incluido

este menú será servido a mesa completa siendo el mismo para todos los comensales de la mesa. Mínimo 2 personas.

