

MENÚ NAVIDADES

25 DICIEMBRE

APERITIVOS A COMPARTIR

CROQUETAS GOURMET
IBÉRICOS EXTREMEÑOS

PRIMEROS A ELEGIR

CREMA DE PUERROS DE LA HUERTA CON PICATOSTES
DE ACEITE DE OLIVA
MIGAS EXTREMEÑAS O CALLOS CON GARBANZOS
ENSALADA DE RULO CON SALMÓN AHUMADO O
JAMÓN IBÉRICO CON FRAMBUESA
PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO CON SALSA DE NÉCORA
RISOTTO DE RABO DE TORO

SEGUNDOS A ELEGIR

CORDERO ASADO DE LECHAL ESTILO CASA ÁNGEL
ENTRECOT DE TERNERA D.O. ÁVILA A LA PARRILLA
MATRIMONIO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA
(SOLOMILLO DE CERDO Y SECRETO CON PAPAS REVOLCONAS)
RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO TINTO
BACALAO AL PIL PIL Y PIPIRRANA
MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE O A LA PLANCHA

VINO RIBERA O RIOJA, AGUA, CAFÉ O POSTRE

27.95€

