



PLA
CEN
TI
NES

VINOS Y TAPAS

NAVIDAD 2019

CHRISTMAS 2019



MENÚ NOCHEBUENA 2019

PARA EMPEZAR (INDIVIDUAL)

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y lasquita de foie.

Tacita de caldo de ave a la reina.

PRIMER PLATO

Bacalao confitado en aceite aromatizado con tomillo limonero y pisto de txangurro.

SEGUNDO PLATO

“Guanciale” de novillo con puré de patata trufada.

POSTRE

Postre de la casa.

Bebidas no incluidas.



PLA
CEN
TI
NES
VINOS Y TAPAS

MENÚ INFANTIL NOCHEBUENA 2019

AL CENTRO DE LA MESA, TAMBIÉN PARA ELLOS

Taquitos de tortilla de patatas.

Sticks de choquitos fritos y croquetitas caseras de ave.

PLATO INDIVIDUAL

Nuggets de ave caseros con patatas fritas y salchichas ibéricas.

POSTRE

Helado.

Bebidas no incluidas.



CHRISTMAS EVE MENU 2019

TO START (INDIVIDUAL)

Beef Carpaccio with arugula and foie slice.

Cup of chicken broth Queen's style (with vegetables, hard-boiled egg and Spanish cured ham).

FIRST COURSE

Cod fish confit in olive oil aromatized with lemon thyme and txangurro ratatouille.

SECOND COURSE

Steer "Guanciale" with truffle mashed potatoes.

DESSERT

Homemade dessert.

Beverages not included.

CHILDREN'S CHRISTMAS EVE MENU 2019

AT THE CENTRE OF THE TABLE ALSO FOR THEM

Spanish potato omelette

Sticks of fried cuttlefish and homemade poultry
croquettes.

INDIVIDUAL DISH

Homemade poultry nuggets with fried
potatoes and Iberian sausages.

DESSERT

Ice Cream.

Beverages not included.