



*MENÚS NAVIDAD 2018*



## ***Menú de Navidad I***

### ***Aperitivo***

*Chupito de Crema de Grelos*  
*Empanada de nuestro obrador*  
*Canapé de foie con manzana caramelizada*

***Ensalada Templada de langostinos y vieiras***

\*\*\*\*\*

***Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez***

\*\*\*\*\*

***Helado de Turrón con salsa de chocolate y brocheta de frutas***

***Dulces Navideños***

### ***Bodega***

*Aguas minerales, refrescos y Cervezas*  
*D.O Rías Baixas \* D.O Rioja Crianza*  
*D.O Cava*  
*Café e Infusiones*

***Precio por persona: 29€ IVA Incluido***

*Suplemento servicio de licores 4.00€ IVA Incluido*





## ***Menú de Navidad II***

### ***Aperitivo***

*Chupito de Crema de Grelos*  
*Empanada de nuestro obrador*  
*Canapé de foie con manzana caramelizada*

### ***Crujiente de Langostinos***

\*\*\*\*\*

*Zamburiñas en su concha a las 2 salsas*

\*\*\*\*\*

*Solomillo Wellington con su guarnición*

\*\*\*\*\*

*Helado de Turrón con salsa de chocolate y brocheta de frutas*

*Dulces Navideños*

### ***Bodega***

*Aguas minerales, refrescos y Cervezas*

*D.O Rías Baixas \* D.O Rioja Crianza*

*D.O Cava*

*Café e Infusiones*

***Precio por persona: 35€ IVA Incluido***

***Suplemento servicio de licores 4.00€ IVA Incluido***





## ***Menú de Navidad III***

### ***Aperitivo***

*Chupito de Crema de Grelos*  
*Empanada de nuestro obrador*  
*Canapé de foie con manzana caramelizada*

*Pareja de Vieiras al Horno gratinadas con virutas de jamón*

\*\*\*\*\*

*Langostinos Flambeados*

\*\*\*\*\*

*½ Lubina al aroma de vinagre*

\*\*\*\*\*

*Entrecot de Ternera Gallega con pastel de patata*

*Variado de Postres Santiago Apóstol*

*Dulces Navideños*

### ***Bodega***

*Aguas minerales, refrescos y Cervezas*  
*D.O Rías Baixas \* D.O Rioja Crianza*  
*D.O Cava*  
*Café e Infusiones*

***Precio por persona: 45€ IVA Incluido***  
***Suplemento servicio de licores 4.00€ IVA Incluido***



## ***Menú de Navidad IV***

### ***Aperitivo***

*Chupito de Crema de Grelos*  
*Empanada de nuestro obrador*  
*Canapé de foie con manzana caramelizada*

### ***Langostinos a la plancha***

\*\*\*\*\*

### ***Zamburiñas en su concha a las 2 salsas***

\*\*\*\*\*

### ***Arroz con Bogavante***

***Variado de Postres Santiago Apóstol***  
***Dulces Navideños***

### ***Bodega***

*Aguas minerales, refrescos y Cervezas*  
*D.O Rías Baixas \* D.O Rioja Crianza*  
*D.O Cava*  
*Café e Infusiones*

***Precio por persona: 52,00€ IVA Incluido***  
*Suplemento servicio de licores 4.00€ IVA Incluido*



## ***CONDICIONES DE LA RESERVA***

*Se establecerá el mismo menú para todos los comensales.*

*El precio de los suplementos se sumará al precio del menú por persona.*

***Política de cancelación:*** *En caso de producirse variación a la baja del número de comensales, con una antelación inferior a 24 horas, se facturará el total del importe.*

***Opciones y Complementos de Bodega:***

*Copa de Ginebra, Ron, Whisky Nacionales: 6 €*