



Comidas y Cenas de Navidad

Esta próxima Navidad, en comidas y cenas de grupo les ofrecemos dos opciones.

Ambos menús se componen de dos centros de mesa para compartir:

Cecina de buey de los Valles del Esla y gallina trufada de Graus (acompañada de pan artesano con tomate natural, virgen extra y sal)

.....

Chipirones a la plancha con ajoaceite, pimientos del piquillo asados y langostinos al ajillo flameados

Y un tercer centro de mesa a elegir entre:

Ventresca de bonito con tomate natural, cebolla de Fuentes y olivas del Bajo Aragón

.....

Templada de lechugas con gambas y langostinos al vinagre balsámico

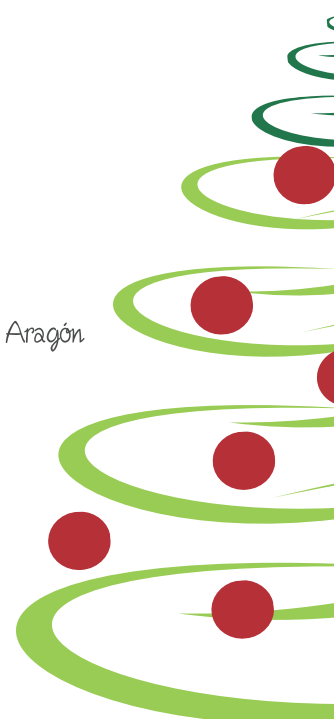
.....

Fantasia de lechugas con frutos secos y pato malvasia confitado

Surtido casero de dulces y Bodega a elegir:

Tempore Selección (Bajo Aragón) - Botellas Magnum

Beronia Crianza (Rioja) - Botellas de 75 cl.



Café etiqueta negra, Teclas de hojaldre y Carquiñols de almendra

Menú de 36€

a elegir entre dos platos fuertes:

Entrecote de ternera de pasto de los Valles del Esla

.....

Lomo de bacalao de Islandia en salsa de piñones



Les sugerimos además completar sus menús con alguna de nuestras sugerencias:

Bienvenida Comida: Salmuera del Cantábrico (+1,50€/unidad)

Bienvenida Cena: Tostada de foie fresco (+2,00€/unidad)

Botella de Cava Brut Nature (11,00€/unidad)

Combinados y Licores de primeras marcas (4,50€/unidad)

Menú de 40€

a elegir entre cuatro platos fuertes:

Lomo bajo de buey de los Valles del Esla

.....

Calamares rellenos en su tinta en base de arroz

.....

Paletilla de ternasco aragonés asada

.....

Besugo de temporada al papillote de verduras



Único Establecimiento Especializado en Carnes de los Valles del Esla

Les recordamos que realizamos presupuestos sin compromiso conforme a sus necesidades y sugerencias.

Reservas: 976 29 63 37