MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD



50 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA.
Incluye botella de vino cada 4 comensales o cerveza barril Mahou, pan, agua y refrescos.

El exceso sobre la estimación de bebida se cobrar aparte. Destilados, licores y café NO incluidos. La Dirección se reserva el derecho a pedir una señal por adelantado.

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.

Aperitivos

Tosta crujiente de farinato de Salamanca

con huevo de codorniz

Entrante

Sopa castellana tradicional

con ajo, pimentón, pan de pueblo y caldo sabroso

Pescado

Bacalao a la tranca

con patata panadera, ajo laminado, pimentón y aceite de oliva

Carne

Carrilera ibérica al vino tinto

con parmentier de patata y jugo reducido

Postre

Leche frita con canela

crema ligera de vainilla y toque de miel

Bodega

Tinto Ribera de Duero Viña Pedrosa crianza

Blanco verdejo Pecholiebre

MAJARETA
VINOS Y RACIONES

MENÚ ESPECIAL DE NOCHE VIEJA



70 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA.
Incluye botella de vino cada 4 comensales o 2 cervezas barril Mahou, pan, agua y refrescos.
El exceso sobre la estimación de bebida se cobrará aparte. Destilados, licores y café NO incluidos. La Dirección se reserva el derecho a pedir una señal por adelantado.

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.

Aperitivo

Brioche tostado de presa ibérica

con cebolla caramelizada y un toque de mostaza antigua

Entrante

Crema fina de nécoras

con un delicado hilo de nata

Pescado

Lubina asada

con salsa de cava

Carne

Lingote de cordero asado

patata panadera y su jugo

Postre

Semifrío de turrón de Jijona

con crumble de almendra y salsa ligera de chocolate

Bodega

Tinto Ribera de Duero Viña Pedrosa crianza

Blanco Verdejo Legaris

MAJARETA
VINOS Y RACIONES