



MENÚ FIN DE AÑO

2025-2026



PRIMERO

Selección de Queso Manchego

Lomo Ibérico de Bellota Gran Reserva

Mixto de mariscos: cigalas del Cantábrico, langostinos y gambas

Chocos a la andaluza

Croquetas melosas de marisco

Ensalada de burrata cremosa con frutos secos y mermelada

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de Bacalao de Islandia con crema de langostinos

Media Paletilla de Cordero Lechal al estilo Burgos con patatas

Parisien y verduras de temporada

Chuletón de ternera a la parrilla con guarnición

POSTRE

Postre Fantasia y selección de repostería

BODEGA

Tinto Rioja Crianza 2024.

Vino Blanco. Blanc de Blanc

Brut Nature Segura Viudas

Agua Mineral y Refrescos

Cafés e infusiones

Uvas de la suerte

Churros con chocolate

Cotillón de la suerte

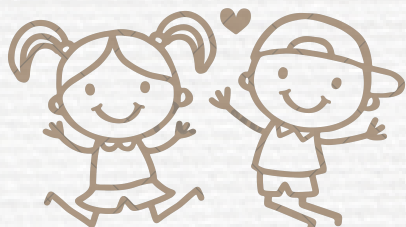


95€



MENÚ INFANTIL

2025-2026



PRIMERO

Canelones al gratén

SEGUNDO

Escalopa de solomillo con patatas

POSTRES, BEBIDAS, COTILLÓN Y
CHURROS CON CHOCOLATE

DJ MUSIC HASTA LAS 3:30H



35€

RESERVAS

93 263 23 61

645 970 236

El pago se debe abonar en efectivo o con
transferencia 7 días antes del evento.

IBAN: ES40 2100 3051 2422 0015 2033

Concepto: Nombre reserva y 31/12/25