

# MENÚ EJECUTIVO NAVIDEÑO 33€

## ENTRANTES

- Tostada de escalivada con boquerones marinados (4,1)
- Fajito de carne especiada y cebolla encurtida (1)
- Croqueta de jamón con mayonesa de mostaza y miel (1, 3, 7,10)
- Bikini con costra de queso y curry rojo (1, 7,3)
- Rulitos de pasta brik rellenos de gamba, puerro y queso cremoso (1, 2, 7,3)
- Pimiento relleno de bacalao con salsa de piquillo (1, 4,7)

## PRIMEROS

- Ensalada de cogollos de Tudela y escabeche (4)
- Cebollas estofaday glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre(1)
- Borraja cocida con puré de patata y curry con farsa de mejillón y gamba (1, 7,2)
- Alcachofas fritas
- Alcachofa cocida con salsa (1)
- Cardo cocido con salsa y almendra (1,8)
- Alubia roja con sacramentos
- Milhojas de marisco gratinado y salsa ahumada (1, 2, 3,7)
- Patata asada con huevo a baja temperatura y aceite trufado (3)
- Arroz de costillar en tortero al horno y alioli de cebollino (1,3)

## SEGUNDOS

- Chipirón relleno en su tinta (1,4)
- Tataki de atún con salsa de gilda (4,11)
- Bacalao en lascas con pilpil (3,4)
- Plumilla 100% Ibérica a la plancha (1)
- Entrecot de vaca a la plancha con salsa (1)
- Taco de cochinito asado (1)
- Morros de ternera guisados y servido en tortero de barro (1)
- Chuletón de vaca 400gr (10€ suplemento)

## POSTRES

- Milhojas de hojaldre relleno de crema pastelera y mango (3, 7, 1)
- Tarta de queso y oreo (1,7)
- Torrija caramelizada con helado de leche merengada (1,3,7)
- Brownie de chocolate y nueces (1, 3, 7,8)
- Sorbete de manzana y sidra (7)
- Natillas de queso suave con crumble (1,7, 3)

## INCLUYE

Vino tinto garnacha 100%, blanco y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas).  
Agua (1 botella cada 2 personas), pan y café normal

**Lista de alérgenos:** (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos.