

Menú de Navidad

ENTRANTES

TARTAR DE ATÚN CON MANGO Y AGUACATE
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (2UD)
SEPIONET A LA PLANCHA CON PUNTILLA
(MAYO KIMCHI Y ALGA WAKAME)
CREMA DE QUESO IDIAZABAL CON BOLETUS (INDIVIDUAL)
PAN CON TOMATE Y ALIOLIO

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA TRUFADA
LUBINA A LA ESPALDA CON ACEITE DE AJO
MELOSO DE PATO Y FOIE (MIN. 2 PERSONAS)

POSTRE

SURTIDO DEL CHEF AL CENTRO

*1 BEBIDA Y PAN INCLUIDO

OPCIÓN DE BARRA LIBRE DURANTE LA CENA POR **10€ POR PERSONA**
(VINOS DE BODEGA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA)


arrocería
DOS LUNAS PUER

Diciembre | **38€**

Reservas: 667 96 75 03

Menú infantil de Navidad

ENTRANTES

SOPA DE COCIDO CON FIDEOS
CROQUETAS DE JAMÓN (2UD)
TIRAS DE POLLO BBQ

PRINCIPAL

MACARRONES BOLOÑESA
PAELLA VALENCIANA
CHEESEBURGER

POSTRE

FRUTA O HELADO

*1 BEBIDA Y PAN INCLUIDO


arrocería
DOS LUNAS PUER

Diciembre | **22€**

Reservas: 667 96 75 03