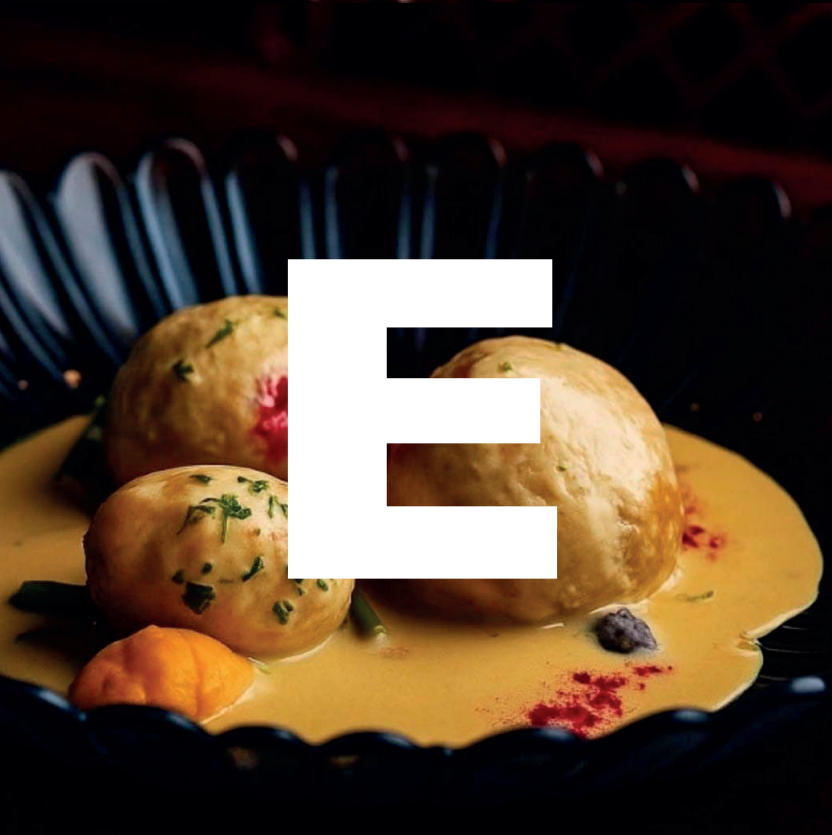






MENÚ NAVIDAD

MENÚ MELCHOR 42.50 €

ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR CADA 4 PERS)

- Croquetas del día, de carne (una unidad por persona)
- Ensalada de medallón de queso de cabra gratinado, acompañada de lechugas variadas y vinagretas de frutos rojos (fresas silvestres, arándanos, moras y grosellas)
- Tortellini caseros rellenos de ricota, servidos con nuestra salsa boloñesa de ternera y verduras, parmesano y mozzarella

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

- Lasaña de lenguado, tomate artesanal, berenjena, txangurro, bechamel elaborada con polvo de algas, gratinada en horno de leña con parmesano y mozzarella.
- Salteado de solomillo ibérico, acompañado de un cóctel de setas y boletus, flambeado con brandy, pimienta de Jamaica y servido con ñoquis de patata caseros.
- Canelones de pato, finalizados en horno de leña, con bechamel de salsa hoisín, tomate artesanal, champiñones, quesos cheddar, provolone y parmesano, presentados en cazuela.
- Hamburguesa de ternera Angus en pan brioche, a la plancha, con bacon, lechuga iceberg, tomate, crujiente de cebolla, queso cheddar y salsa especial de la casa.
- Ventresca de atún a la plancha, con una cobertura de sésamo, sobre una cama de gulas salteadas con ajo, langostinos, soja ahumada, reducción de Módena, perejil y aceite de oliva virgen extra.
- Pescado del día, consulte a quien le atienda.

SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO, CAFÉ O INFUSIONES

-
- Bebida incluida: cerveza de barril, con o sin alcohol, vino de la casa tinto (D.O. Jumilla o D.O. Ribera del Duero) o blanco (D.O. Rueda), refrescos y agua. La bebida se comenzará a servir una vez que todos los comensales estén sentados a la mesa, hasta la hora del postre, excepto el agua. Toda la bebida que se pida antes o después se pagará aparte.
 - Los platos principales se deben comunicar con 5 días de antelación.
 - Todos los menús se adaptan a cualquier alergia o intolerancia alimenticia, pregunten cuando hagan la reserva. Tenemos a su disposición una carta de alérgenos que puede consultar.
 - Disponemos de platos vegetarianos y veganos.
 - Si desea hacer alguna modificación del menú elegido NO DUDE EN PREGUNTAR.
 - I.V.A. incluido.
-

CÁ

TÁ

ME



MENÚ NAVIDAD

MENÚ GASPAR **47.50 €**

ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR CADA 4 PERS)

- Croquetas del día, de carne y de pescado (2 por pers)
- Ensalada de pavo empanado en pan japonés, con mézclum de lechuguitas de temporada, bacon, picatostes, cebolla caramelizada, lluvia de parmesano, y crujientes de plátano, aderezada con salsa César y fantasía del chef.
- Huevos rotos con jamón de la comarca, huevos camperos, en cama de patatas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

- Canelones de carrillera de ternera preparados de manera tradicional, acompañados de verduras y piñones, con boletus edulis y una bechamel de trufa negra, finalizados en cazuela y horneados en un horno de leña de olivo, con provolone, mozzarella, cheddar, gouda y parmesano.
- Solomillo Wellington, un solomillo de cerdo envuelto en hojaldre, relleno de boletus, jamón serrano, lacón y queso gouda, acompañado de salsa royal y patatas.
- Salteado de solomillo ibérico con trufa negra y champiñones, flambé con brandy, pimienta de Jamaica y ñoquis de patata caseros.
- Ventresca de atún a la plancha, con una cobertura de sésamo, sobre una cama de gulas salteadas con ajo, langostinos, soja ahumada, reducción de módena, perejil y aceite de oliva virgen extra.
- Cochinillo lechal de la comarca, confitado durante seis horas, deshuesado y marcado a la plancha, servido con salsa pekín y anís estrellado.
- Pescado del día, consulte al hacer su reserva.

SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO, CAFÉ O INFUSIONES

-
- Bebida incluida: cerveza de barril, con o sin alcohol, vino de la casa tinto (D.O. Jumilla o D.O. Ribera del Duero) o blanco (D.O. Rueda), refrescos y agua. La bebida se comenzará a servir una vez que todos los comensales estén sentados a la mesa, hasta la hora del postre, excepto el agua. Toda la bebida que se pida antes o después se pagará aparte.
 - Los platos principales se deben comunicar con 5 días de antelación.
 - Todos los menús se adaptan a cualquier alergia o intolerancia alimenticia, pregunten cuando hagan la reserva. Tenemos a su disposición una carta de alérgenos que puede consultar.
 - Disponemos de platos vegetarianos y veganos.
 - Si desea hacer alguna modificación del menú elegido NO DUDE EN PREGUNTAR.
 - I.V.A. incluido.
-

CÁ

TA

ME





MENÚS NAVIDAD

MENÚ BALTASAR **55 €**

ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR CADA 4 PERS)

- Croquetas del día, tanto de carne como de pescado (2 por persona)
- Ensalada marina que incluye salmón ahumado, langostinos y ensaladilla de cangrejo con lombarda y zanahoria, aderezada con salsa rosa mil islas.
- Rulada de micuit de pato con manzana caramelizada y mermelada de tomate, servida con tostas.
- Pelmeni rellenos de faisán, acompañados de setas salteadas y soja ahumada.

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

- Entrecot de ternera hembra frisona (aproximadamente 350 gr) a la parrilla, sazonado con sal en escamas y acompañado de diversas salsas, junto a patatas panadera.
- Salteado de solomillo ibérico con trozos de foie, arándanos deshidratados, pimienta de Jamaica, Pedro Ximénez y ñoquis de patata caseros en crema.
- Canelones de carrillera al horno de leña, presentados en cazuela con bechamel de salsa bourbon, champiñones y quesos havarti, gouda y mozzarella.
- Cochinillo lechal de la comarca, confitado durante seis horas, deshuesado y marcado en plancha, servido con salsa pekín y anís estrellado.
- Lingote de cordero lechal segureño meloso, deshuesado, confitado al vacío durante tres horas y terminado en plancha, acompañado de salsa de bayas de enebro y ginebra, junto a patatas panadera.
- Confit de pato marinado a la naranja durante dos horas y confitado durante tres, finalizado al horno, acompañado de patatas.
- Ventresca de atún a la plancha, recubierta con semillas de sésamo, sobre una cama de guisantes y langostinos salteados con ajo, perejil, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y reducción de vinagre de Módena.
- Pescado del día, consulte al hacer la reserva.

SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO, CAFÉ O INFUSIONES

-
- Bebida incluida: cerveza de barril, con o sin alcohol, vino de la casa tinto (D.O. Jumilla o D.O. Ribera del Duero) o blanco (D.O. Rueda), refrescos y agua. La bebida se comenzará a servir una vez que todos los comensales estén sentados a la mesa, hasta la hora del postre, excepto el agua. Toda la bebida que se pida antes o después se pagará aparte.
 - Los platos principales se deben comunicar con 5 días de antelación.
 - Todos los menús se adaptan a cualquier alergia o intolerancia alimenticia, pregunten cuando hagan la reserva. Tenemos a su disposición una carta de alérgenos que puede consultar.
 - Disponemos de platos vegetarianos y veganos.
 - Si desea hacer alguna modificación del menú elegido NO DUDE EN PREGUNTAR.
 - I.V.A. incluido.
-

CÁ

TA

ME