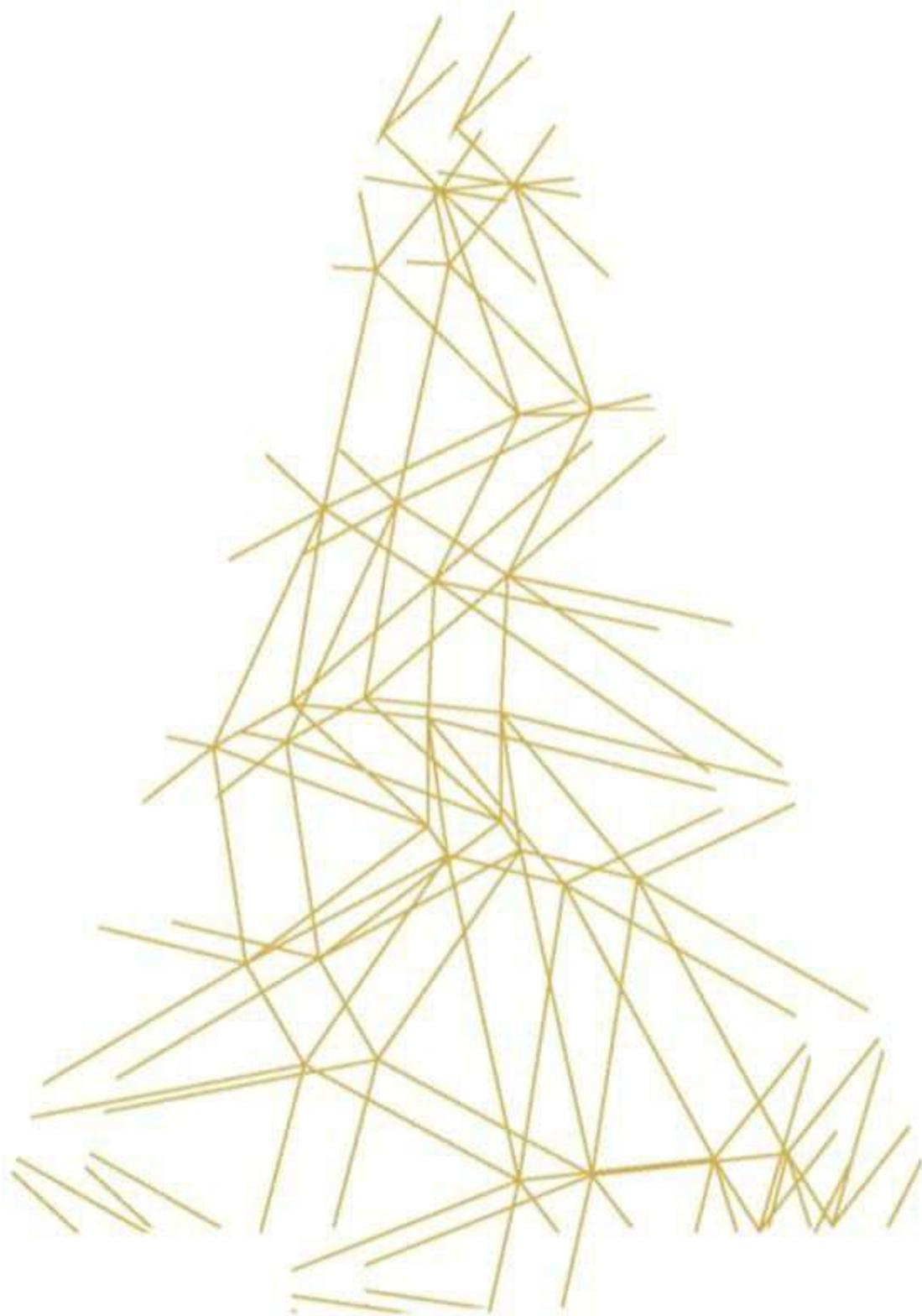


MENÚS DE
navidad
2022



albalá

Israel Ramos

Para compartir “todo al centro”

Tartar de caña de presa ibérica y guacamole
Queso viejo al aceite de arbequina
Ensaladilla de gambas al Jerez
Gazpacho verde con boquerones y encurtidos
Alcachofas en tempura con alioli de soja
Buñuelo de pulpo y azafrán
Croquetas de rabo de toro
Albóndigas de secreto con habitas y pulpitos
Arroz de sepia y morcilla

Para endulzar

Galleta bretona, caramelo salado, yogur
y albaricoque

Bebidas

Cerveza, fino, manzanilla, agua, refrescos,
vino blanco y vino tinto

*El menú sólo incluye la bebida en mesa.

39€
I.V.A INCLUIDO

clásicos

Para compartir

Jamón ibérico
Queso viejo al aceite de arbequina
Ensaladilla de gambas al Jerez
Taco de pescado acevichado
Alcachofas en tempura con alioli de soja
Buñuelo de pulpo y azafrán
Croquetas de rabo de toro

Plato principal

Mogote ibérico al strogonoff
y patatas al horno

Para endulzar

Galleta bretona, caramelo salado,
yogur y albaricoque

Bebidas

Cerveza, fino, manzanilla, agua, refrescos,
vino blanco y vino tinto

*El menú sólo incluye la bebida en mesa.

42€

I.V.A INCLUIDO

menú vino

Para compartir

Jamón ibérico
Queso viejo al aceite de arbequina
Ensaladilla de gambas al Jerez
Taco de pescado acevichado
Alcachofas en tempura con alioli de soja
Buñuelo de pulpo y azafrán
Croquetas de rabo de toro

Plato principal

Merluza en salsa verde

Para endulzar

Galleta bretona, caramelo salado, yogur
y albaricoque

Bebidas

Cerveza, fino, manzanilla, agua, refrescos,
vino blanco y vino tinto

*El menú sólo incluye la bebida en mesa.

42€

I.V.A INCLUIDO

menú dos

Para compartir

Jamón ibérico
Queso viejo al aceite de arbequina
Ensaladilla de gambas al Jerez
Taco de pescado acevichado
Alcachofas en tempura con alioli de soja
Buñuelo de pulpo y azafrán
Croquetas de rabo de toro

Plato principal

Presa ibérica cocinada a baja temperatura
con patatas al horno

Para endulzar

Galleta bretona, caramelo salado, yogur
y albaricoque

Bebidas

Cerveza, fino, manzanilla, agua, refrescos,
vino blanco y vino tinto

*El menú sólo incluye la bebida en mesa.

45€
I.V.A INCLUIDO

menú tres

Para compartir

Jamón ibérico
Queso viejo al aceite de arbequina
Ensaladilla de gambas al Jerez
Taco de pescado acevichado
Alcachofas en tempura con alioli de soja
Buñuelo de pulpo y azafrán
Croquetas de rabo de toro

Plato principal

Corvina asada con gazpachuelo de chirlas

Para endulzar

Galleta bretona, caramelo salado, yogur
y albaricoque

Bebidas

Cerveza, fino, manzanilla, agua, refrescos,
vino blanco y vino tinto

*El menú sólo incluye la bebida en mesa.

45€
I.V.A INCLUIDO

menú cuatro