



MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 1



TARTAIETA DE REVUELTO DE MORCILLA

MINIBRIOCHE DE MANTEQUILLA DE ALGAS

VASITO DE CREMA DE MARISCO

CIGALAS

LOMO BAJO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PASTEL DE PATATA

COUANT DE TURRÓN

Bodega

Rioja crianza Viña Pomal

Ribera del Duero crianza Legaris

Rías baixas Leiras

Cava. Ars Collecta

Aqua

60 €

Un lugar para
celebrarlo todo.





MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 2



VARIADO DE CROQUETAS

CUCHARITA DE TARTAR DE SALMÓN

MINITOSTA DE CEBOLLA CARMELIZADA, QUESO DE CABRA
Y MERMELADA DE TOMATE

OSTRAS GRATINADAS AL ALBARÍNO

ENSALADA TEMPIADA DE LANGOSTINO

JARRETE CON SALSA DE CHOCOLATE

BICI AL AROMA DE LICOR CAFÉ Y CREMA DE QUESO

Bodega

Rioja crianza Viña Pomal

Ribera del Duero crianza Legaris

Rías baixas Leiras

Cava. Ars Collecta

Aqua

55 €

Un lugar para
celebrarlo todo.





MENÚ CENA NOCHEBUENA



CHERRYS BLOODYMARY

MINICINELONES DE SALMÓN AHUMADO RELEÑOS DE QUESO
CREMA Y ENELDO SOBRE CRUJIENTE

TARTAR DE GAMBAS CON LEGUE DE TIGRE

VASITO DE CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE Y NARANJA

SALPICÓN DE BUEY CON MANGO Y VINAGRETA DE GRANADA

CIGALAS DOS SALSAS

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON CHUTNEY DE MANZANA
Y PASTEL DE PATATA

MILLEJOAS DE TURRÓN

Bodega

Rioja crianza Viña Pomal

Ribera del Duero crianza Legaris

Rías baixas Leiras

Cava. Ars Collecta

Agua

75 €

Un lugar para
celebrarlo todo.





MENÚ CENA FIN DE AÑO



CUCHARITA DE GUACIMOIE CON MEJILLÓN PICINTE

TARTAR DE NAVAJAS Y CÍTRICOS

TARTAIETA DE FOIE CON MANZANA

CREMA DE GRELOS CON CRAMBIE DE JAMÓN

VIEIRAS GRATINADAS AL QIWA CON PARMESANO

CIMARÓN AL AROMA DE LAUREL

CARRILLERAS DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO
Y TRUFA Y PASTEL DE PATATA

CREMA DE QUESO CON FRESAS AL VODKA

Bodega

Rioja crianza Viña Pomal

Ribera del Duero crianza Legaris

Rías baixas Leiras

Champagne Telmont Brut

Aqua

125 €

Un lugar para
celebrarlo todo.

