

# MENÚ ESPECIAL DE

# Navidad

# jaleo



## Cóctel y su aperitivo

Dry Martini  
Vieira en salsa de cava

## Entrante

Canelón de txangurro con bechamel de marisco

## Del mar

Merluza con salsa de pimiento y praliné de almendras

## De la tierra

Cochinillo con milhojas de boniato y mantequillas de ajo asado

## Postre

Crema de turrón blando, gel de uvas blancas y almendra tostada

## Bodega

Baigorri crianza (Rioja)  
Legaris verdejo (Rueda)

**50 €**

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye dos copas de vino por persona o cerveza barril Mahou, pan, agua y refrescos. El exceso sobre la estimación de bebida se cobrará aparte. Destilados, licores y café NO incluidos.

**Necesario pago de 50% (25€) por persona para formalizar la reserva.**

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.



# MENÚ ESPECIAL DE

# Nochevieja jaleo



## Cóctel y su aperitivo

Cointreau  
Sándwich de langostino con huevas de tobiko

## Entrante

Milhoja de pato con crema de foie

## Del mar

Rodaballo con cama de maruja y salsa cítrica

## De la tierra

Cordero con crema de ruibarbo y fresas

## Postre

Trampantojo de capuchino con crema de pistacho  
y espuma de nata al curry

## Bodega

Legaris crianza (Ribera del Duero)  
Legaris verdejo (Rueda)

**70 €**

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA. Incluye dos copas de vino por persona o cerveza barril Mahou, pan, agua y refrescos.

El exceso sobre la estimación de bebida se cobrará aparte. Destilados, licores y café NO incluidos.

**Necesario pago de 50% (35€) por persona para formalizar la reserva mínimo con 72 horas de antelación.**

[SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.](#)

