


The background features several stylized Christmas ornaments and trees. At the top, there are three round ornaments hanging from thin lines. The left and right ones are white with a blue wavy base and a red cap. The middle one is white with a blue concentric circle pattern and a red cap. On the far left and right edges, there are teal Christmas trees with white and red dots. At the bottom corners, there are more round ornaments, similar to the ones at the top.

MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD



C/ TORIL 2, VILLAREJO DE SALVANÉS

911 316 307




**Este 2020 no ha sido el año que
habíamos imaginado, pero
INTENTEMOS DISFRUTAR DE
MOMENTOS ENTRAÑABLES EN
ESTAS FECHAS**

**Hemos elaborado con muchísimo
cariño tres tipos de menús que os
presentamos a continuación.**

**En estos menús ofrecemos una
variedad de seis entrantes, dos carnes
y dos pescados, para que lo
personalicéis a vuestro gusto.
El menú consistirá en tres entrantes
para compartir (1/4), un segundo
plato, un postre y café.**

**Para una perfecta organización,
necesitaríamos saber el menú elegido
con 4 días de antelación**



The background is dark blue with several white and teal Christmas ornaments hanging from the top. There are also teal Christmas trees with white and red dots on the left and right sides. The text is centered in white.

**Y ya que son unas navidades
"ESPECIALES", hagamos algo distinto.
El 12 y el 19 de Diciembre contaremos
con la mejor música de Carlitos Salas
en directo de 16.00hrs a 20.00hrs**

**Como sabéis, las mesas deben de ser
de 6 personas, y debemos
mantenernos en nuestro sitio en todo
momento.**

**Nuestra sala cuenta con un sistema
de tratamiento especial de aire (UTA)
que lo renueva constantemente
aportándolo limpio del exterior.**

*Tu sonrisa es sin duda el mejor de los
adornos navideños
Os deseamos una muy feliz navidad*

MENÚ ESPECIAL 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Ración mixta de jamón ibérico 100% y queso curado de Ciriaco

Croquetas caseras de jamón acompañadas de salsa romescu

Piruletas de cordero crujientes acompañados de nuestra salsa Jack Daniels

Ensalada de mix de lechugas, dulce de tomate, pollo confitado, queso de cabra gratinado y nuestra vinagreta de mostaza verde y miel

Ensalada de cogollos con espárragos blancos, salmón marinado, tomates cherries confitados y salsa rosa casera

Revuelto de morcilla de matanza con piñones y pimientos rojos asados

SEGUNDOS PLATOS

Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto sobre una base de crema de coliflor y dados de patata frita

Secreto ibérico a la parrilla acompañado de mousse de patata, salsa Oporto y cebolla crunchy

Taco de bacalao al horno sobre una base de alboronía de verduras, salsa romescu y brotes frescos

Chipirones rellenos de rabo de toro napados con una reducción de salsa de rabo y base de cebolla confitada

POSTRE

Quesada casera acompañada de dulce de tomate, sirope de caramelo y almendra tostada

Brownie de chocolate casero acompañado de una quenelle de helado de vainilla y sirope de chocolate

*TRES ENTRANTES, SEGUNDO PLATO, POSTRE Y CAFE. PRECIO: 30€
BEBIDA NO INCLUIDA*

MENÚ ESPECIAL 2

ENTRANTES A COMPARTIR

*Ración de jamón ibérico 100% cortado a cuchillo
Tabla de quesos de Ciriaco (Colmenar de Oreja) semicurado,
curado, viejo y añejo acompañado de dulce de tomate casero y
nueces*

*Ensalada de ventresca con pimientos rojos asados, cebolla
confitada y tapenade de aceituna negra y crema de vinagre
balsámico*

*Ensalada de carpaccio de tomate con sardina ahumada,
encurtidos, brotes frescos y vinagreta de mostaza verde y
miel*

*Croquetas caseras de carabinero acompañada de mahonesa
japonesa*

SEGUNDOS PLATOS

*Entrecote de ternera gallega a la parrilla (300 o 400grs)
acompañado de patatas gajo y pimientos del padrón*

*Lingote de rabo de toro en su jugo, estofado al vino tinto y
deshuesado) sobre una base de mousse de patata, y flor de
loto crujiente*

*Pulpo a la brasa sobre una base de mousse de patata, aceite
de pimentón y mahonesa japonesa*

*Medallones de rape al horno acompañados de una alboronia
de verduras y salsa vizcaína*

POSTRE

*Tarta de queso casera acompañada de coulis de frutos rojos
y tierra de chocolate*

Trio de chocolates sobre una base de galleta crujiente

*TRES ENTRANTES, SEGUNDO PLATO, POSTRE Y CAFE. PRECIO: 35€
BEBIDA NO INCLUIDA*

MENÚ ESPECIAL 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Ración de jamón ibérico 100% cortado a cuchillo

Ensalada de carpaccio de tomate con sardina ahumada, salmón marinado, encurtidos, brotes frescos de remolacha y nuestra vinagreta de mostaza verde y miel

Mixta de croquetas de jamón con salsa romesco y croquetas de carabinero y mahonesa japonesa

Pulpo a la brasa sobre una base de mousse de patata, aceite de pimentón y mahonesa japonesa

Gamba blanca de Huelva a la plancha

Soldados de Pavía (bastones de bacalao en tempura crujiente) acompañado de salsa romesco casera

SEGUNDOS PLATOS

Medallón de solomillo de ternera a la parrilla (180grs) sobre una base de chalotas glaseadas y foie

Paletilla de cordero asada, confitada a baja temperatura y deshuesada, acompañada de caviar de berenjena

Taco de merluza a la plancha sobre una base de vainas verdes salteadas y ali oli de azafrán

Lomo de rodaballo al horno acompañado de verduras salteadas de temporada y salsa al cava

POSTRE

Tarta de manzana al horno acompañada de una quenel de helado de turrón y reducción de Pedro Ximénez

Milhoja de hojaldre invertido relleno de cremoso de nata y frambuesa

*TRES ENTRANTES, SEGUNDO PLATO, POSTRE Y CAFE. PRECIO: 40€
BEBIDA NO INCLUIDA*