

Menú para Navidad y Año Nuevo

Aperitivo

Bisque de Bogavante y Cangrejo
Ensaladilla de Bonito y Mejillon

Entradas al Centro

Jamón y Lomo Ibérico de bellota 100 % y Queso "Don Picon Manteca"
Ensalada de Langostinos con Frutas Tropicales
Micuit de Hígado de Pato hecho en Casa
Gamba Blanca Cocida de Huelva
Langostino Rayado de Huelva Hervido
Tartar de Atún Rojo de Vivero con Soja y Sésamo
Croquetas Blanditas con Jamón Ibérico Bellota

Segundo a Elegir

Bacalao Gratinado al Ajomiel
Rodaballo a la Parrilla acabado al Horno
Secreto de Bellota 100 % Puro a la Parrilla
Entrecot de Vaca Madurada "30 Días"
Cochinillo "Marca de Garantía" D.O Segovia
Arroz de Rabo de Buey Estofado con Alcachofa
Arroz de Bogavante Nacional (Azul) "Nuestro Clasico"

Postre a Elegir

Tarta de Queso Fluida al Horno
Tiramisú Affogato (Descafeinado) (Hay sin Gluten)
Couland de Turrón y Chocolate
Yogourt de Oveja y Fruta Asada con Helado
Panettone de "Paco Torreblanca"
Helado de Jijona

Bebida y Café Nespresso

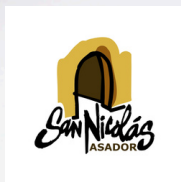
Agua solan de Cabras
Cerveza Mahou 5 *
Vino Blanco Rueda D.O.
Vino Tinto Rivera del Duero
Cava Espumoso y Sidra

Dulces Navideños

Precio: 60 € (IVA Incluido)

Día 25 de Diciembre 2026

Días 1 de Enero 2027



Menú Niños para Navidad y Año Nuevo

Entradas Individuales

Surtido de Ibéricos

Queso D.O La Mancha

Croqueta Blandita con Jamón Ibérico Bellota

Langostinos Pelados

Segundo a Elegir

Burger de Buey de Tudanco

Escalopín de Solomillo de Cerdo

Secreto Ibérico a la Parrilla

Pizza Napolitana

Postre

Cookie de Chocolate y Helado

Pannetone de Paco Torreblanca

Bebida Incluida

Agua solan de Cabras
Refrescos

Precio: 25 € (IVA Incluido)

Día 25 de Diciembre 2026

Días 1 y 6 de Enero 2027