

L'arruzz

enú

NAVIDAD 2022

ENTRADAS PARA COMPARTIR

- APERITIVO DE LA CASA
- GAMBAS EN TEMPURA CON PIPIRRANA SOBRE COCA DE AOVE
- ENSALADA TEMPLADA DE SETAS SHITAKE Y GULAS
- BRIOCHE DE TARTAR DE ATUN CON MAYONESA DE KIMCHI
- PATATAS PANADERAS CON PANCETA LACADA AL TERIYAKI

SEGUNDO A ELEGIR

- ARROZ DE MAGRO Y ALCACHOFAS
- ARROZ ABANDA DEL PESCADOR
- CARRILLADA DE AÑOJO AL VINO TINTO
- ENTRECOT DE BUEY A LA PLANCHA (SALSA A ELEGIR)
- LOMO BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO NEGRO
- LOMITOS DE DORADA CON SALSA DE GAMBAS Y BOGAVANTE
- LASAÑA DE VERDURAS CON SU BECHAMEL
- CREPE DE BERENJENAS Y MERLUZA

POSTRE

LA VERBENA GOLOSA DEL CHEF

BEBIDA

CERVEZA DE BARRIL, AGUA O REFRESCO
VINO BLANCO VIÑA CALERA (D.O. RUEDA)
VINO TINTO PRADO REY MEDIA CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO)
CAFE Y CAVA O SIDRA

COPA OPCIONAL SUPLEMENTO SIMILARES 7€
(BEEFEATER, BALLANTINES)

48€

IVA INCLUIDO