



MENÚ NAVIDAD

APERITIVO

- Tartar de guacamole, tomate, pico de gallo y tostaditas.

PARA COMPARTIR

- Ensalada con mango, queso de cabra, nueces y vinagreta de naranja

PRIMERO

- Canelones de carne gratinados con bechamel
- Crema de verduras con picatostes
- Revuelto de hongos con crujiente de cebolla
- Carpaccio de ternera con queso parmesano, rúcula y aceite de trufa

SEGUNDOS

- Entrecot de vacuno a la plancha con fritas y piquillos
- Dorada al horno estilo orio con patata panadera
- Pollo salteado con verduras estilo wok con salsa teriyaki y ajonjolí
- Muslo de pato a la Naranja con parmentier de patata y calabaza
- Arroz negro. (mínimo 2 personas).
- Paella. (mínimo 2 personas).
- Fideuá. (mínimo 2 personas).
- Arroz con sepia, calamar y secreto. (mínimo 2 personas)
- Arroz con sepia, calamar y verduras de navarra (mínimo 2 personas)
- Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas). suplemento 9€ por persona

POSTRE O CAFÉ

- Copa Balu (melocotón en almíbar, helado de vainilla nata y bizcocho)
- Carpaccio de piña con helado de coco y perlas de mojito
- Tartaleta con crema de limón y salsa de frutos rojos

40,00 €
(Iva incluido)
**INCLUYE COPA DE VINO,
CAÑA O REFRESCO**