

ESTA NAVIDAD NO PIENSES EN COCINAR LLÉVATE NUESTROS PLATOS O NUESTROS MENÚS COMPLETOS

(Y SI LOS RESERVAS ANTES DEL 10 DE DICIEMBRE, LLÉVATE DE REGALO UNA BANDEJA DE ROLLITOS CRUJIENTES DE MORCILLA LISTOS PARA FREIR!)

**** FOIE EXTRA ARTESANO al peso:**

11.90 €/100 g.

29 €/250 g.

55 €/½ kg.

100 €/1 kg.



**** PULARDA RELLENA AL ESTILO TRADICIONAL** (ciruelas, orejones, piñones y foie) con salsa trufada.

Ración de 250 g. deshuesada, servida en medallones: 12 €.

Pularda entera, rellena (6-8 raciones): 90€

**** POLLO DE CORRAL RELLENO DE BOGAVANTE** con salsa de chocolate.

Ración de 250 g. deshuesada, servida en medallones: 13 €,

Pollo entero, relleno (10-12 raciones): 120 €

**** SOPA DE PESCADO Y MARISCO**

45 €/1 litro

**** BACALAO A LA VIZCAINA**

50 €/1 kg.

16 €/ración de 300 g.

Y también....

Cochinillo confitado listo para hornear: 10 €/ración de 300 g.

Cordero lechal confitado, listo para hornear.: 17 €/ración de 300 g.

Compota de frutas de navidad al vino tinto. 6.5€ ración 25 €/1 kg.

O si lo prefieres, LLÉVATE EL MENÚ COMPLETO...

- * Ración de FOIE ARTESANO, acompañado de compota de frutas con pimienta rosa;
- * Ración de SALMÓN MARINADO con pimientos y hierbas aromáticas.
- * POLLO DE CORRAL relleno de bogavante, con salsa de chocolate, servido en medallones

ó
* PULARDA RELLENA DE FOIE AL ESTILO TRADICIONAL;



Y de postre ...



* Fondant de chocolate con helado de vainilla

Min 5 personas

(OFERTA ESPECIAL: 30 euros por persona si reservas antes del 10 de diciembre, a partir de esa fecha: 35 euros por persona).