



Menú Navidad 2025

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

SURTIDO IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMÓN (2UD PAX)

ALCACHOFAS CONFITADAS CON SALSA DE FOIE

GYOZA DE LANGOSTINOS CON SALSA THAI DE CARABINEROS

TORTILLA DE PATATA TRUFADA

SEGUNDOS A ELEGIR

LOMO DE VACA CON PIMIENTOS DE PADRÓN

MERLUZA EN SALSA VERDE DE MISO CON LANGOSTINOS

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI

PASTELERÍA VARIADA

COPA DE CAVA

40 €

*BARRA LIBRE DE CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL DE BARRIL, RIOJA CRIANZA, RUEDA VERDEJO, REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA HASTA UN MÁXIMO DE 2 HORAS.

*IMPRESINDIBLE RESERVA MEDIANTE PAGO DE FIANZA.



Menú Navidad 2025

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

SURTIDO IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS (2UD PAX)

AGUACATE BRASEADO CON PICO DE GALLO, QUESO

FRESCO Y PESTO DE TOMATES SECOS.

BRIOCHE DE RABO DE TORO CON ENCURTIDOS

MEJILLONES AL VAPOR DE ALBARIÑO

SEGUNDOS A ELEGIR

- LOMO DE VACA CON PIMIENTOS DE PADRÓN

- PULPITO BRASEADO CON CREMOSO DE PATATA

- CARRILLERA ESTOFADA CON CURRY Y COCO SOBRE

CREMOSO DE BONIATO

PASTELERÍA VARIADA

COPA DE CAVA

46€

*BARRA LIBRE DE CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL DE BARRIL, RIOJA CRIANZA, RUEDA VERDEJO, REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA HASTA UN MÁXIMO DE 2 HORAS.

*IMPRESINDIBLE RESERVA MEDIANTE PAGO DE FIANZA.



Menú Navidad 2025

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

SURTIDO IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y CECINA
SURTIDO DE CROQUETAS (JAMÓN, BOLETUS Y GAMBA Y KIMCHI)
TORREZNOS CON CREMOSO DE PATATA REVOLCONA
TARTAR DE SALMÓN
BURRATA DE PUGLIA CON PESTO DE ALBAHACA
LASCAS DE LUBINA SOBRE PULPA DE AGUACATE Y TOMATE
ZAMBURIÑAS CON SALSA DE KIMCHI

SEGUNDOS A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACA
TATAKI DE ATÚN ROJO
PRESA IBÉRICA CON CREMOSO DE PATATA Y
REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

PASTELERÍA VARIADA

COPA DE CAVA

55€

*BARRA LIBRE DE CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL DE BARRIL, RIOJA CRIANZA, RUEDA VERDEJO, REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA HASTA UN MÁXIMO DE 2 HORAS.

*IMPRESINDIBLE RESERVA MEDIANTE PAGO DE FIANZA.