

**CENTROS  
DE MESA**

A ELEGIR

1. Concha de vieira rellena de marisco gratinada.
2. Saquitos de pate, queso *Cremett* y taquitos de york.
3. Buñuelos de gambas.
4. Croquetas caseras de jamón Teruel, boletus, cocido o bacalao.
5. Pimientos rellenos de bacalao en salsa de piquillo.
6. Empanadillas de bonito.

**PRIMEROS  
PLATOS**

A ELEGIR

1. Caldereta de garbanzos con chipirón de anzuelo y bogavante.
2. Canelones de rustido, setas y foie con bechamel gratinados.
3. Copa de cóctel de marisco estilo Cheff.
4. Cardo en salsa con langostinos.
5. Canelones de marisco con bechamel gratinados.
6. Pastel de trigueros y setas.

**SEGUNDOS  
PLATOS**

A ELEGIR

1. Carrillera de cerdo ibérico guisada al vino tinto.
2. Roti de pavo con ciruelas y pistachos en salsa de ciruelas.
3. Rollito de pollo con piñones en salsa española.
4. Codillo asado con patatas al horno.
5. Pato relleno con almendras y foie a la naranja.
6. Lomos de merluza en salsa verde.
7. Selección de bacalao de Islandia a la vizcaína.

**POSTRES  
CASEROS**

A ELEGIR

1. Copa crema 2 chocolates.
2. Copa crema yogurt y fresa.
3. Tarta Muerte por chocolate.
4. Tarta Carrot crema queso.

**28€**  
Por persona



Último día para realizar encargos:  
Para Nochebuena y Navidad  
**19 de diciembre**  
Para Nochevieja y Año Nuevo  
**26 de diciembre**  
Para Reyes  
**2 de enero.**



Los precios y los productos podrán variar por error, mercado u omisión.



Las reservas se harán exclusivamente en la tienda física bajo señal.



Haz tu pedido y págalo de forma fácil y segura con:  
*Cheque Gourmet*  
*Sodexo*  
*Ticket Restaurant*



Se aceptan tanto talonarios como tarjetas de empresa:  
*Visa*  
*Mastercard.*