



MENÚS

navideños

PARA GRUPOS



MENÚ SECILLO

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Vieira gratinada
Morcilla morvega con cabrales

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Carrillera de ternera
Lomos de merluza con langostino y salsa verde

POSTRE

Tarta de queso Philadelphia con mermelada de frambuesa

BODEGA

Vino de rueda verdejo "Señorío de nava"
Vino tinto "Don Suero Roble"
Aguas minerales
Café y copa de cava

28€



Posibilidad de música en directo (Consultar)
Reservas 671 16 32 05

MENÚ GOURMET

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Puerros gratinados con queso de Valdeón y cecina
Pimientos rellenos de merluza y gambas
Vieira gratinada

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Ternera al horno
Lomos de merluza con langostino y salsa verde

POSTRE

Tarta de queso Philadelphia con mermelada de frambuesa

BODEGA

Vino de rueda verdejo "Señorío de nava"
Vino tinto "Don Suero Roble"
Aguas minerales
Café y copa de cava

32€



Posibilidad de música en directo (Consultar)
Reservas 671 16 32 05



MENÚ

Premium

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Puerros gratinados con queso de Valdeón y cecina
Pimientos rellenos de merluza y gambas
Vieira gratinada

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Entrecot con salsa del chef
Lomos de merluza con langostinos y salsa verde

POSTRE

Tarta de queso con arándanos

BODEGA

Blanco semidulce "Real Arbas"
Vino rosado Prieto Picudo "Valjunco"
Vino tinto "Don Suero Roble"
Aguas minerales
Café y copa de cava

35€

Posibilidad de música en directo (Consultar)
Reservas 671 16 32 05