



# 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 GROOMET

## 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

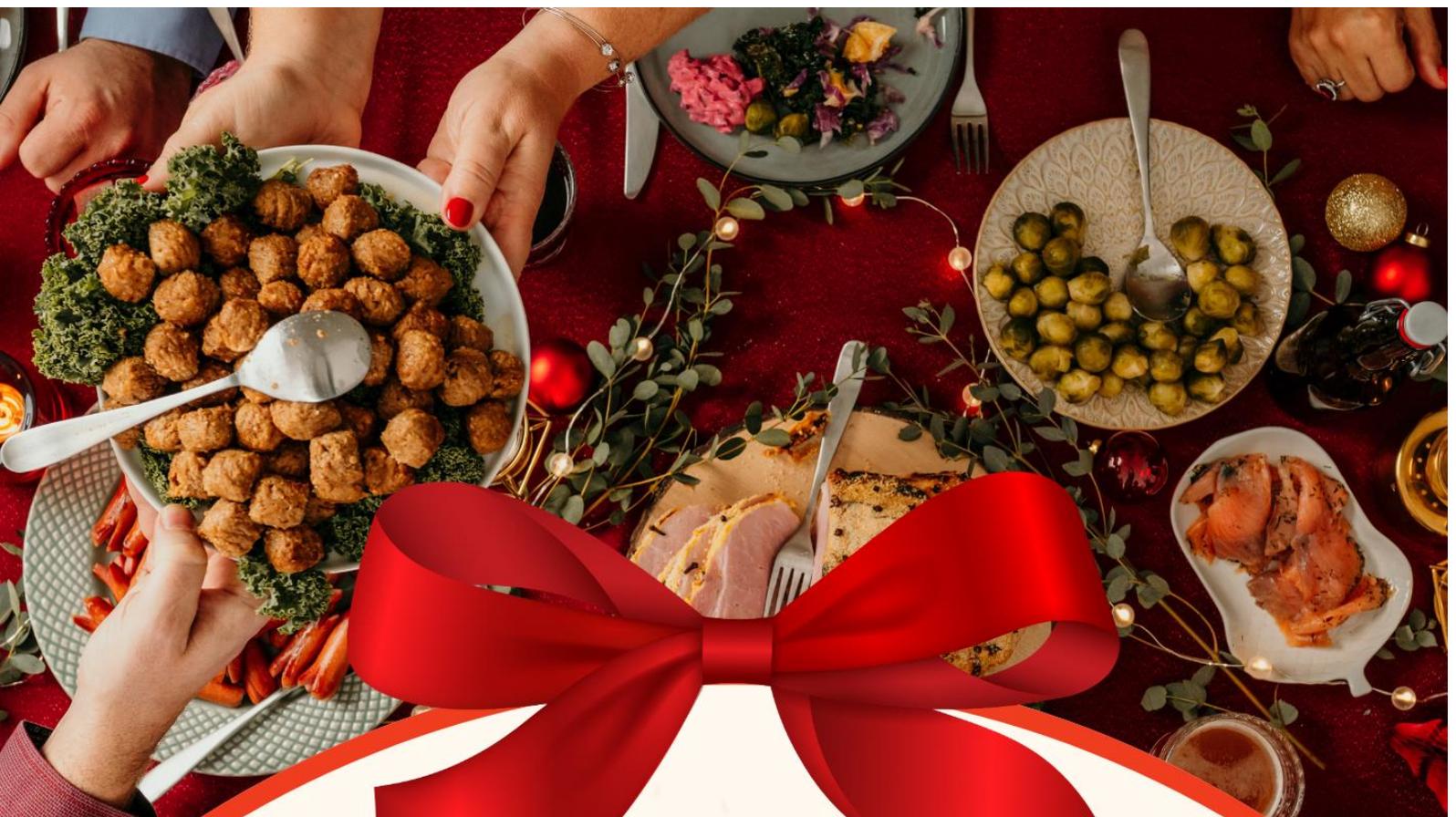
## BODEGA

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