

Viernes, sábados y festivos noche

# MENÚ NAVIDAD 2023

## ENTRANTES:

Aperitivo de la casa

### A ELEGIR 4 PARA COMPARTIR:

#### FRÍOS

Tartar de Escalibada  
Tartar de Atún rojo  
Ensalada de Rulo de Cabra y Bacon  
Tomate de Temporada  
Surtido de Ibéricos  
Mascarpone y Gorgonzola con  
Miel y Trufa Negra  
Foie de Bacalao con Lima

#### CALIENTES

Croquetas caseras  
de jabugo y de  
bacalao con sepia  
Revuelto de hongos  
a la trufa negra  
Raviolis rellenos de hongos  
en salsa de trufa negra

#### A LA BRASA

Verduras de temporada  
Champiñón con jamón ibérico  
Mejillones  
Piquillos artesanos  
con gambas al ajillo  
Provolone con tomate y orégano  
Oreja de cerdo  
Chipirón a la brasa  
o a la andaluza con romescu

## SEGUNDO INDIVIDUAL:

#### PESCADOS A LA BRASA

Tataki de Atun Rojo (+3€)  
Cochas (o en salsa verde, +5€)  
Brazo de pulpo (+5€)  
Sepia  
Chipirón (o andaluza)  
con romescu  
Taco de bacalao (+5€)  
Bacalao Ajoarriero  
Merluza (o en salsa verde)  
Lubina o Dorada (+ 7€)  
Rodaballo (+9€)

#### CARNES A LA BRASA

Costillas de lechal  
Chuleton de rubia gallega  
(min 2p., +12 €)  
Solomillo de rubia gallega (+9 €)  
Entrecot de Vaca Rubia con patatas  
Morcilla, longaniza y chorizo de Graus

#### CARNES

Rabo de toro (+5€)  
Secreto, abanico y pluma iberico  
Oreja de cerdo  
Carrillera ibérica de guijuelo

Surtido de postres del día  
Agua Mineral, Refrescos y Cerveza  
Aldeya tinto, blanco o rosado

**40€**

IVA INCLUIDO

