

Menú de Navidad nº 1

para compartir

Jamón D.O. 100% ibérico de bellota

Ensalada de tomate de Los Palacios con bonito

Foie de oca elaborado en nuestra cocina con compota de frambuesas al oporto

Croqueta de jamón con velo de panceta

Piononos de esturión con crujiente de camarones

Pescado de lonja frito (según mercado)

Arroz seco de temporada

Surtido de repostería

Bodega: agua, cerveza, refresco, vino generoso, vino tinto, vino blanco

55€

IVA INCLUIDO

RESERVAS
645 594 739

MAYO

REYES CATÓLICOS, 4 (SEVILLA)



Menú de Navidad nº 2

para compartir

Jamón D.O. 100% ibérico de bellota
Milhojas de salazón y ahumados sobre láminas
de tomate de Los Palacios
Foie de oca elaborado en nuestra cocina con
compota de frambuesas al oporto
Flor de alcachofa
Croqueta de jamón con velo de panceta
Piononos de esturión con crujiente de camarones

plato principal a elegir

Lomo de bacalao con brandada,
salsa de moscatel y pasas

o

Presa ibérica al horno

o

Arroz de perdiz

Surtido de repostería

Bodega: agua, cerveza, refresco, vino generoso,
vinto tinto, vino blanco

65€

IVA INCLUIDO

RESERVAS
645 594 739

MAYO

REYES CATÓLICOS, 4 (SEVILLA)



Menú de Navidad nº 3

para compartir

Jamón D.O. 100% ibérico de bellota

Ensalada de tomate de Los Palacios con bonito

Foie de oca elaborado en nuestra cocina con
compota de frambuesas al oporto

Croqueta de jamón con velo de panceta

Piononos de esturión con crujiente de camarones

Gambas blancas de Huelva

Lubina a sal

Entrecot de vaca

Surtido de repostería

Bodega: agua, cerveza, refresco, vino generoso,
vino tinto, vino blanco

75€

IVA INCLUIDO

RESERVAS
645 594 739

MAYO

REYES CATÓLICOS, 4 (SEVILLA)

