

MENÚ NAVIDAD 2026

APERITIVO DEL CHEF

Selección de Bocados de Bienvenida

Bocados artesanales de bienvenida creados especialmente para la ocasión.

Para compartir:

Pan de pueblo al horno con tomate y alioli.

ENTRANTE

**Ensalada de hojas de roble y escarola
con tomatitos confitados y ventresca de atún.**

SEGUNDO (a elegir)

**Bisque de Marisco al Aroma de Pastis
Con tartar de gamba roja de Santa Pola.**

O

Caldo tradicional con pelotas y garbanzos.

PLATO PRINCIPAL

Ballontine de Pavo Relleno

*Con frutos secos cocinado a baja temperatura, suave puré de
patatas trufado y reducción de salsa bordelesa.*

POSTRE

Tradicional Tronco de Navidad

El clásico broche dulce para culminar la celebración festiva.

BEBIDA

Vino blanco, Musgo verdejo, D.O Rueda

Vino tinto, Conde San Cristobal, D.O Ribera del Duero

Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)

Agua, cerveza, refrescos y cafés.

55€

PERSONA/IVA INCLUIDO

CHRISTMAS DAY MENU 2026

CHEF'S APPETIZER

Selection of Welcome Bites

Artisan welcome bites specially created for the occasion.

To share:

Oven-baked rustic village bread with tomato and alioli.

STARTER

**Oak Leaf and Endive Salad with
Confit Cherry Tomatoes and Tuna Belly.**

SECOND COURSE (to choose)

Seafood Bisque Scented with Pastis
With Santa Pola red prawn tartar.

or

Traditional Broth with Meatballs (Pelotas) and Chickpeas.

MAIN COURSE

Stuffed Turkey Ballontine

*Slow-cooked with dried fruits, smooth truffled mashed potatoes,
and Bordelaise sauce reduction.*

DESSERT

Traditional Yule Log (Tronco de Navidad)

The classic sweet finale to round off the festive celebration.

DRINKS

White wine, Musgo verdejo, D.O Rueda

Red wine, Conde San Cristóbal, D.O Ribera del Duero

Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)

Water, beer, soft drinks, and coffee.

€55

PER PERSON / VAT INCLUDED



MENÚ NAVIDAD 2026

infantil

ENTRANTE INDIVIDUAL

Rollitos de york con ensaladilla, croquetas de jamón, finger de pollo.
Caldo de cocido.

PLATO PRINCIPAL

Cordón bleu de pollo relleno con jamón y queso al horno con patata dólar.

POSTRE

Tronco de navidad sobre crema de chocolate fundido.

BEBIDAS

Agua, zumos y refrescos

32€

NIÑO/IVA INCLUIDO



infantil

CHRISTMAS DAY MENU 2026



INDIVIDUAL STARTER

Ham rolls stuffed with potato salad, ham croquettes, chicken finger.
Traditional meat broth (Caldo de cocido).

MAIN COURSE

Oven-baked chicken Cordon Bleu stuffed
with ham and cheese, served with dollar chips (sliced potatoes).

DESSERT

Yule log (Tronco de navidad) over melted chocolate cream.

DRINKS

Water, juices, and soft drinks

€32

CHILD/VAT INCLUDED

