



MENÚ PARA GRUPOS NAVIDAD 2026





POR PERSONA
53€

BANQUETE 1

ENTRANTES *(Cada 4 comensales)*

Burrata al pesto
Croquetas de jamón
Chispeantes del mar

PRINCIPALES *A elegir*

Presa ibérica con salsa a la pimienta con patata asada.
Salmón con texturas de naranja con verduras salteadas

POSTRE

Tarta de galleta

Bebidas ilimitadas durante el servicio (tiempo estimado: 1 hora y media):
Cerveza de barril, vino de la casa, tinto de verano, refrescos y agua.

BANQUETE 2

ENTRANTES *(Cada 4 comensales)*

Tabla de jamón ibérico de bellota
Croquetas de boletus acabadas en foie
Tartar de salmón y aguacate

PRINCIPALES *A elegir*

Carrillera de cerdo al vino tinto con parmentier.
Dorada al horno con salteado de verduras.

POSTRE

Tarta de pistacho.

Bebidas ilimitadas durante el servicio (tiempo estimado: 1 hora y media):
Cerveza de barril, vino de la casa, tinto de verano, refrescos y agua.



POR PERSONA
59€

BANQUETE 3

ENTRANTES *(Cada 4 comensales)*

Tabla de embutidos ibéricos con picos
Torreznos
Vieira al pilpil

PRINCIPALES *A elegir*

Solomillo de ternera con salsa de champiñones y trufa negra.
Dorada a la sal con salteado de verduras baby.

POSTRE

Banoffee pie

Bebidas ilimitadas durante el servicio (tiempo estimado: 1 hora y media):
Cerveza de barril, vino de la casa, tinto de verano, refrescos y agua.



POR PERSONA
69€





BODEGA

TINTO: Azpilicueta, tempranillo D.O Rioja

BLANCO: Azpilicueta, viura D.O Rioja

ROSADO: Azpilicueta, viura y tempranillo



POLÍTICA DE RESERVAS

Vigencia del 1 de noviembre de 2026 al 6 de enero de 2027

- . Disponibilidad de menús: Los menús de Navidad estarán disponibles desde el 1 de noviembre de 2026 hasta el 6 de enero de 2027. Estos menús no se aplican en las noches del 24 de diciembre (Nochebuena) ni del 31 de diciembre (Nochevieja), fechas en las que se ofrecerán menús especiales.
- . Comensales mínimos: Se requiere un mínimo de 8 comensales por reserva para poder acceder a los menús de Navidad.
- . Reservas de grupos: Las reservas de 10 o más comensales deberán realizarse obligatoriamente bajo un menú cerrado, no siendo posible realizar este tipo de reservas a la carta.
- . Confirmación de comensales: El número final de asistentes deberá confirmarse como máximo 72 horas antes del evento.
- . Elección de platos: En caso de menú con elección de plato principal, se deberá comunicar la elección de cada comensal con al menos 72 horas de antelación, junto con cualquier información relevante sobre alergias, intolerancias u otras necesidades alimentarias.
- . Garantía de reserva: Las reservas deberán confirmarse al menos 7 días antes de la fecha del evento. La reserva quedará garantizada una vez se haya recibido: la fecha, el número de comensales, el tipo de menú escogido y el justificante de pago del depósito.
- . Depósito requerido: Se solicitará un depósito del 40% del importe total del servicio para garantizar la reserva. Este depósito se descontará del importe final.
- . Formas de pago: El pago podrá realizarse por transferencia bancaria, en efectivo o con tarjeta de crédito/débito. El importe restante podrá abonarse el mismo día del evento o con antelación, según se acuerde.
- . Adaptaciones alimentarias: Disponemos de opciones adaptadas para personas con alergias, intolerancias o dietas específicas. Es imprescindible informar con la antelación necesaria para poder ofrecer un servicio adecuado.
- . Política de cancelación: El 40% del depósito no será reembolsable en caso de cancelación fuera de los plazos establecidos. Para reservas realizadas con menos de 3 meses de antelación, la cancelación deberá realizarse con al menos 30 días previos al evento. Para reservas realizadas con 3 meses o más de antelación, el plazo de cancelación será de al menos 60 días. En caso de fuerza mayor debidamente justificada, ambas partes se comprometen a reprogramar el evento en un plazo máximo de 12 meses sin coste adicional.
- . Condiciones para zona outdoor: En caso de reservar en nuestra zona exterior (terrazza), informamos que disponemos de estufas de techo y estufas de fuego. Sin embargo, no contamos con techado, por lo que, en caso de lluvia o viento, no podemos garantizar el traslado a la zona interior del restaurante. Se recomienda tener esta condición en cuenta al momento de realizar la reserva.
- . Contacto: Para cualquier duda, ampliación de información o gestión de su reserva, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo. Estaremos encantados de atenderle.

