



*Las copas no están incluidas en el precio. Las tapas se calculan 1 cada 4 personas aproximadamente. La bebida no es libre, se comienza a servir a partir de que estén todos los comensales.
*Quien consuma el menú tiene promoción en copas de: Gin Tonic Tanqueray, Ron Cola Barcelo, Cutty con Coca Cola a 4,50 euros.

PRECIO TOTAL POR PERSONA
25 EUROS IVA INCLUIDO

- Ensalada Berta (Ventresca de atún, tomate de temporada y olivas negras).
- Rollo estilo vietnamita con salmón ahumado, mix de verdes, mayonesa de sriracha y salsa de jengibre.
- Patatas bravas estilo La Mora.
- Cristal caliente de quesos gratinados, aceite de oliva y orejones de naranjas.
- Huevos rotos con foie y sésamo negro.
- Entraña de ternera con patatas fritas y salsa criolla.
- Postres de la casa variados.
- Vino tinto o blanco de la casa (1 botella cada 3 personas).
- Cervezas, refrescos, agua.
- Dulces navideños.
- Cafés y chupitos invitación de la casa.



Navidad 2019

MENÚS DE EMPRESAS

Modalidad tapas al centro*

PRECIO TOTAL POR PERSONA
29 EUROS IVA INCLUIDO

- Ensalada Melosa (Lechugas variadas, quesos surtidos, frutos secos garrapiñados en vinagreta de miel).
- Cristal frío de ternera cocida con finas hierbas, bañado con salsa de mayonesa, atún, alcacharras y pimientos asados en almíbar.
- Tartar de atún con guacamole y chutney de mango.
- Empanada argentina criolla de ternera.
- Tempura de Bacalao con ali olí de pimientos del piquillo.
- Entrecot nacional con patatas estilo La Mora acompañado de salsa chimichurri.
- Postres de la casa variados.
- Vino tinto DO Rioja Cza o Vino Blanco DO Valencia Angosto joven (1 botella cada 3 personas).
- Cervezas, refrescos, agua.
- Dulces navideños.
- Cafés y chupitos invitación de la casa.

PRECIO TOTAL POR PERSONA
35 EUROS IVA INCLUIDO

- Ensalada Norita (Salmón ahumado, aguacate, mezclun de lechuga, tomates cherry y sésamo, en vinagreta de miel y lima).
- Steak tartar de vaca gallega aliñado con salsa del chef.
- Jamón ibérico de cebo de campo, con tostas y tomate restregado.
- Albóndigas de bacalao con ajo aceite de miel.
- Hojaldre de foie grass y huevos del corral con reducción de Pedro Ximenez.
- Entrecot argentino a las brasas, con patatas La Mora, con sus dos salsas (chimichurri y salsa criolla).
- Postres de la casa variados.
- Vino tinto DO Rioja Azpilicueta Cza o Vino Blanco DO Valencia Angosto joven (1 botella cada 3 personas).
- Cervezas, refrescos, agua.
- Dulces navideños.
- Cafés y chupitos invitación de la casa.

