



MENÚ DE NAVIDAD

Salón Britannia | 14:00

APERITIVOS EN MESA

- Canapé de salmón ahumado con mayonesa de wacame
- Canapé de gambas en salpicón
- Canapé de jamón de bellota con pan cristal
- Croquetas de txipiron y de rabo de ternera
- Chupito de consomé de ave con dados de foie

PLATOS PRINCIPALES

- Dumplings de txangurro a la donostiarra con su fumet
- Medallón de rape con txipirones salteados y velo de papada ibérica
- Paletilla de cordero relleno de hongos con crema de chalotas y pistachos

DULCE

- Postre especial de Navidad
- Café, Petit fours y dulces de Navidad

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Riscal Sauvignon 100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico. **Vino tinto** Bordón crianza, 14 meses en barricas de roble blanco americano. Color cereza y ribetes rubí. Notas de frutas rojas con toque de regaliz y ahumados. **Rosado** Viña Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

PRECIO Y CONDICIONES

Precio Menú 160€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 68€ (IVA incluido) Incluye: jamón ibérico, croquetas, solomillo con patatas y helado

Condiciones: El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897

Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución