

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo
Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes
Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal
Salpicón de marisco

A elegir

Corvina, puerros asados y salsa de almendras
o
Carrillera de ternera joven estofada, cremoso de patata
y cebollitas glaseadas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 60€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu

To share

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion
Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette
Artichokes, Ibérico ham cream and Idiazabal cheese
Seafood salad

To choose

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce
or
Stewed veal cheeks, potato cream and glazed onions

Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 60€ ~

Per person
(VAT included)



AZOTEA
CÍRCULO DE BELLAS ARTES