



Menús de Navidad Menú Mesa

PARA IR PICANDO

Fajifritas de ternera
Guacamole casero con totopos
Endivias con roquefort y almendras
Finger de pollo con mostaza a la miel
Carpacho de calabacín con queso de cabra y boquerones en vinagre

PLATO A ELEGIR

Entrecot de ternera a la parrilla acompañado de arroz y pimientos a la soja
Pastel de berenjenas con carne picada y queso gratinado
Carrillada al vino tinto con batata frita y torta de Inés rosales

BEBIDAS

Cerveza, vino, agua o refrescos
Surtido de tartas, café, y chupito.

23€/comensal

(opción música en directo y copa por 4 Euros más)



Menús de Navidad

Menú 1

ENTRANTES

Endivias con roquefort y almendras
Alitas de pollo adobadas fritas
Nachos con refrito de frijoles y gratinados
Surtido de fajitas a la plancha

PLATO A ELEGIR

Brocheta de ternera al estilo cajun
Hamburguesa de cerdo ibérico al ajo negro
Enchilada de pollo XL
Taco TÍO (de carne picada de ternera y queso gratinado)

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos o agua (2x comensal)
Café o chupito y surtido de postre

PVP 18 €/Comensal



Menús de Navidad Menú 2

ENTRANTES

Alitas de pollo adobadas y fritas
Ensalada picos
Nachos con queso gratinado
Patas rancho de Willy

PLATO A ELEGIR

Hamburguesa de ternera con verduras y
huevo frito
Sándwich bisonte (tres plantas)
Birrias poblanas (tiras de carne ala plancha con torti-
llas)
Taco Oregón (de ternera verduras y bechamel)

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos o agua (2x comensal)
Café o chupito y surtido de postre

PVP 15 €/Comensal



Menús de Navidad

MENU CÓCTEL

MENU CÓCTEL

Ensalada picos servida en barquillo individual

Patatas gajo con salsa tártara y páprika

Guacamole casero con totopos

Carpacho de calabacín y boquerones en vinagre

Alitas de pollo adobadas al estrilo cajún y fritas

Fajifritas de ternera con salsa roja y verde

Enchiladitas de pollo gratinadas

Hamburguesitas de cerdo ibérico al ajo negro

BEBIDAS

cerveza, agua, refrescos, vino tinto rioja Arnegui, blanco verdejo Analivia.

Café, surtido de tartas, chupito de tequila o limón chelo

23€/Comensal

(Opción música en directo más copa por 4 € más)