



*Disfruta de todas las Navidades,
con tus familiares y amigos.*

grupo
**au
re
ra**



Menú Navidad

Aperitivo del Chef

Entrantes a compartir

Jamón, queso y frutos secos

Ensalada con bacalao confitado y pimientos asados a la leña

Aleachofas salteadas con jamón ibérico

Segundos a elegir

Lomitos de lubina a la parrilla con escalibada de temporada

Entrecot madurado asado al horno de leña "jospet"

Aroz meloso de marisco

Postre

Crepe suzette con helado de vainilla bourbon

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 32€ (Iva incluido)



RESERVAS 618 131 873

Menú Fin de Año

*Aperitivo de la Chef y copa de cava.
Un brindis por el año 2019*

Centro de mesa

Jamón ibérico y quesos campeones del mundo

Platos individuales

Aterciopelado de burrata con tomate raff, albahaca y pistachos

Ostras al natural con toques cítricos

Gambas y langostinos cocidos en agua de mar a noventa segundos

Cigala a la brasa doble cero

Sorbete de limón al cava

Lubina salvaje al jasper con bilbaina de ajos tiernos y vinagre de manzana

Tibet ibérico tradicional con patatas en cachelos

Postre

Tarta de queso con frutos rojos

Uvas y Copa de cava para recibir al nuevo año

Bodega

Vino Tinto Rioja Cuanza o Vino Blanco Verdejo
(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 85€ (Iva incluido)

La antigua
SIDRERIA

RESERVAS 618 131 873

Menú Año Nuevo

Aperitivo del chef

Entradas a compartir

Ensalada de un buen tomate con ventresca de atún y encurtidos

Pulpo a la brasa con patata y pimentón de la Vera

Segundos a elegir

Dorada al jasper con un suave toque de bilbaina

Solomillo de recebo con crema de queso azul a la brasa

Aroz de bacalao y coliflor

Postre

Crema inglesa con bizcocho borracho al horno de leña

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda
(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

Precio 28€ (iva incluido)



RESERVAS 618 131 873



Menú Navidad

Aperitivo de la Chef

Platos al centro de mesa

Ensalada de cítricos y anchoa de Ondarroa al aceite de vainilla con kale crujiente

Migas de pastor con torreznitos de bacon, callos de bacalao y huevo a baja temperatura

Principales a elegir

Arroz meloso de bogavante

Carrillera de ternera al Oporto

Bacalao al curry verde

Postre

Volcán de chocolate con nueces tostadas y helado de vainilla

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(1 botella cada 2 personas)

Refresco o pinta de cerveza

Precio 25€ (Iva incluido)

LA TAPERIA

VINOS - RESTAURANTE

RESERVAS 618 131 873

Menú Fin de Año

Aperitivo de la Chef y copa de cava.

Un brindis por el año 2019

Platos al centro

Selección de ibéricos y quesos artesanos

Individuales

Rollitos de salmón y pepino, con queso fresco de cabra, coulis de níspero y naranja confitada

Tartar de gambas y caviar de trucha, con crema templada de marisco

Sorbete de mango y fresas

Bacalao confitado con crema de hinojo y verduritas braseadas

Solomillo de vaca madurada con foie de pato y risotto de frutos rojos

Postre

Crepe suzette al cointreau y sorbete de limón

Uvas y Copas de cava para recibir al nuevo año

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo
(1 Botella cada 2 personas)

Refresco o pinta de cerveza

Precio 65€ (iva incluido)

LA TAPERIA
VINOS - RESTAURANTE

RESERVAS 618 131 873

Menú Año Nuevo

Aperitivo de la Chef

Entrantes

Ensalada de queso de cabra, nueces y almendras
Chipirones de la bahía, con tierra de chistorra y salsa romescu

Principales a elegir

Arroz meloso de bacalao, ajos tiernos y garbanzos.
Presa ibérica con salsa de mandarinas y arroz salvaje
Lomitos de lubina rellenos de verduritas y jamón.

Postre

Torrija con salsa de toffee y helado de leche merengada

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo
(1 Botella cada 2 personas)
Refresco o pinta de cerveza

Precio 20€ (iva incluido)

LA TAPERIA
VINOS - RESTAURANTE

RESERVAS 618 131 873



BRASERIA

Menú Navidad

Aperitivo del Chef.

Entradas a compartir

Timbal de setas de cardo con tiras de jamón.

Ensalada César con crujientes de bacon y crema de parmesano

Individual

Saquito de ternera con mazana granny smith

Principales a elegir

Solomillo de recebo a la brasa lardeado, con crema de queso Idiazabal y patatas

Bacalao confitado con espuma de lima

Arroz meloso de bogavante con verduritas

Postre

Tarta de manzana con helado de leche merengada

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 25€ (Iva incluido)

RESERVAS 618 131 873



Menú Fin de Año

*Aperitivo de la Chef y copa de cava.
Un brindis por el año 2019*

Entradas a compartir

*Setas de monte a la brasa con lascas de jamón ibérico
Carpaccio de solomillo de buey, con vinagreta de frutos secos y ralladura de foie*

Individual

*Crema de langosta con crujiente de parmesano
Bogavante gratinado con mahonesa de lima
Lomo de lubina salvaje, con espárragos y crujiente ibérico
Tataki de angus a la parrilla con leña de encina y chimichurri de pistachos*

Postre

Tarta de mango con espuma de queso y anacardo

Uvas y Copa de cava para recibir al nuevo año

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo

(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 65€ (Iva incluido)

RESERVAS 618 131 873



Menú Año Nuevo

Aperitivo del Chef

Entrantes a compartir

Ensalada de bacalao con pimientos asados a la leña y chips de tubérculos

Individual

Crema de marisco con crujiente de puerro

Principal a elegir

Lomitos de lubina a la brasa con crema de calabaza y alberquina

Carrillera ibérica con salsa de oporto y verduritas asadas

Arroz meloso señoret

Postre

Brownie de chocolate blanco y crema de chocolate negro

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(una botella cada dos personas)

Refresco o pinta de cerveza

Precio 20€ (iva incluido)

RESERVAS 618 131 873



Menú Navidad

Aperitivo del Chef

Plato individual

Gazpacho de cereza picota

Platos al centro

Carpaccio de gamba roja con wakame, lemon gras y helado de wasabi

Lingote de oro con foie y turrón

Tartar de quinoa con atún “BALFEGÓ” y aguacate de Callosa

Principal a elegir entre

Solomillo de ternera con boletus y porto bello

Bacalao a baja temperatura con lima y chili

Arroz de cigalitas y gamba

Postre

Dulce navidad “texturas de chocolate”

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo
(1 botella cada 2 personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 35€ (Iva incluido)

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

RESERVAS 618 131 873

Menú Fin de Año

Menú Degustación

Aperitivo de la Chef y copa de cava. Un brindis por el año 2019

Bacalao marinado con tomate raff y orégano

Ostra al natural

Bombón de foie con turrón y chocolate picante

Degustación de mariscos “gamba blanca, langostino tigre”

Tartar de quinoa ecológica, Salmón en ceviche y agua de ostras

Sorbete son de mar con mango y menta

Atún “BALFEGÓ” con helado de wasabi y wakame

Solomillo de ternera con crujientes de queso parmesano

Postre

Texturas de chocolate con menta y helado de cereza

Uvas y Copa de cava para recibir al nuevo año

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo
(1 botella cada 2 personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 85€ (Iva incluido)

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

RESERVAS 618 131 873

Menú Año Nuevo

Aperitivo del Chef

Platos al centro

Ensalada de queso fresco de la Nucia con frutos secos y miel mostaza

Pulpo crujiente con espuma de patata

Alcachofas gratinadas al azafrán y brandada de marisco

Principal a elegir entre

Bacalao con pil - pil de cítricos

Tataki de entrecote con virutas de foie

Arroz meloso de rape y almejas

Postre

Tarta de manzana en texturas

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo

(1 botella cada 2 personas)

Refresco o pinta de cerveza

PRECIO 28€ (Iva incluido)

SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

RESERVAS 618 131 873



Menú de Navidad

Platos al centro

Ensalada de tomate raff y ventresca, encurtidos y vinagreta de lima
Pulpo crujiente con puré de patatas y pimentón de la Vera

Principales a elegir

Brochetón de presa ibérica con orégano y picual.
Bacalao rebozado la barra al azafrán y lima.
Arroz meloso de chipirón y gambón

Postre

Tarta de queso con arándanos

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda
(1 Botella Cada 2 Personas)
Refresco o Pinta de Cerveza

Precio 20€ (Iva Incluido)



RESERVAS 618 131 873

Menú Fin de Año

Aperitivo de la Chef y copa de cava.
Un brindis por el año 2019

Platos al centro

Jamón ibérico y queso

Gambas y langostinos cocidos con ali oli de lima

Ensalada de txangurro con toques frutales

Tartar de quinoa ecológica, salmón en ceviche y aguacate kilómetro cero

Principales

Lubina salvaje con puré de chirivía e hinojo

Magret de pato con puré de pera y mini manzana asada

Postre

Mini torrija crujiente con helado de yogurt búlgaro

Uvas y Copa de cava para recibir al nuevo año

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza o Vino Blanco Verdejo

(1 Botella Cada 2 Personas)

Refresco o Pinta de Cerveza

Precio 65€ (Iva Incluido)



RESERVAS 618 131 873

Menú de Año Nuevo

Platos al centro

Ensalada de queso burrata con tomate kumato y pesto de nueces.

Brochetón de gambones con ajetes tiernos y guindilla

Huevos rotos "la barra", con jamón ibérico, patata panadera y carne de pimiento choricero

Principal a elegir

Costilla a btp con bbq

Bacalao gratinado al azafrán

Arroz meloso señoret

Postre

Carpaccio de piña con helado de limón y frutos rojos

Bodega

Vino Tinto Rioja Tempranillo o Vino Blanco Rueda

(1 Botella Cada 2 Personas)

Refresco o Pinta de Cerveza

Precio 20€ (iva Incluido)



RESERVAS 618 131 873

*Felices Fiestas
y
Feliz Año Nuevo*

grupo
**au
rre
ra**