

## Menú Navidad 2025

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Virutas de jamón ibérico y queso manchego.
- Sepionet a la plancha trinchado con "all i oli" negro.
- Croquetas de jamón con pollo.
- Ensalada templada de gambas y piñones.

### PLATO PRINCIPAL

**\*MÍNIMO PARA CUATRO PERSONAS, MÁXIMO DOS DISTINTOS POR MESA\***

- Arroz del "Senyoret".
- Arroz Meloso de Cangrejo
- Paella de Solo Verdura.
- Paella de Pollo y Conejo con Caracoles.

### POSTRES. ESCOGER UNO DE LOS SIGUIENTES:

- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.
- Milhojas de crema de queso con masa filo caramelizada.
- Helados artesanos.

**Precio 57.00€ Servicio e IVA Incluidos BODEGA Y CAFÉ APARTE**

## Menú Niños 2025

### MINI APERITIVO BLAYET

- Mini Pizza.
- Croquetas de pollo.
- Patatas Bravas.

### PLATO PRINCIPAL (UNO A ESCOGER)

- Paella de pollo deshuesado.
- Escalope de ternera.

### POSTRE

- Helado

**Precio 25.00€ Servicio e IVA Incluidos BEBIDAS APARTE**

- No se modifica el menú
- El plato principal se tiene que dejar encargado con antelación
- Para formalizar la reserva, es necesario un depósito a cuenta
- Máximo dos tipos de arroz por reserva