



La RESERVA
SOTOGRADE

CELEBRE LA NAVIDAD EN LA RESERVA Y DISFRUTE DE UNA VELADA MEMORABLE EN COMPAÑÍA DE SU EQUIPO

COCTEL BIRDIE

- Ensaladilla rusa con ventresca, manzana ácida y tapenade.
- Chupa chups de chistorrita de Bidasoa.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, Finca Nueva blanco, rosado y tinto

Precio por persona: 20€ IVA incluido

COCTEL EAGLE

- Tartar de salmón marinado en cítricos y eneldo con cremoso de aguacate y aire de lima.
- Ensaladilla rusa con manzanas verdes, ventresca y tapenade de tomate.
 - Brocheta de presa ibérica caramelito.
- Crujiente de queso brie y mermelada casera de pimientos rojos.
- Merluza churrito marinada en jengibre y lima con salsa de tártara.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, Finca Nueva blanco, rosado y tinto

Precio por persona: 35€ IVA incluido

COCTEL BOGEY

- Rollito vietnamita con langostino, hoisin y verduras.
- Niguirí de jamón de pato y huevo de codorniz con ají amarillo.
 - Tartaleta de cremoso de queso, membrillo y nueces.
 - Croquetitas de jamón ibérico.
 - Mini burger de pato confitado.
 - Samosa de verduras thai.
- Chupa chups de chistorrita de Bidasoa crujiente.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, Finca Nueva blanco, rosado y tinto

Precio por persona: 45€ IVA incluido

MENU IBERICO

Entrantes para compartir:

- Cazuela de langostinos al pilpil.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Ensalada templada con crujiente de queso y mermelada de violeta.

Plato Principal:

- Presa ibérica caramelito cocinada en leña con cremoso de parmentier y salsa bordalesa.

- Lubina grilled con aceite perfumado de tomillo, huerta en plato y gremolata.

Postre:

- Suspirito de ronda relleno de helado de vainilla y sopita de chocolate blanco.
 - *Café & té.
- Surtido de turrone y dulces de Navidad.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, Finca Nueva blanco, rosado y tinto

Precio por persona: 55€ IVA incluido

MENU ALMADRABA

Copa de Cava.

Entrantes para compartir:

- Puerros gratinados con langostinos y tierra de mar.
- Croquetitas caseras de jamón ibérico.
- Tartar de atún rojo de almadraba.

Plato Principal:

- Ravioli de marisco y jugoso.

Segundo Plato:

- Milhoja de Rabo de toro a la Andaluza con ensalada de hinojo y graten de patata trufada.

○

- Bacalao confitado en AOVE, moluscos y oloroso.

Postre:

- Tarta Paulova con mousse de frutos rojos y frambuesas.
 - *Café & té.
- Surtido de turrone y dulces de Navidad.

Bodega:

Agua mineral, refrescos, Cerveza, Finca Nueva Blanco, Rosado y Tinto.

Precio por persona: 70€ IVA incluido

MENU CANTABRICO

Copa de Cava.

Entrantes para compartir:

- Foie de pato con tostas de semilla y compota de manzana.
- Cazuela de langostinos pilpil.
- Clásico steak tartar de solomillo gallego
- Ensalada de Bogavante

Plato Principal:

- Vieiras grilled marinadas en cítricos y texturas de shiso.

○

- Carpaccio de solomillo con virutas de foie y esferas de Módena.

Segundo Plato:

- Solomillo Rosinni. (con escalope de foie, jugoso de carne y patata perfumada en romero).

○

- Corvina grilled con parmentier de apionabo y verduras de la huerta.

Postre:

- Coulant de chocolate amargo templado con helado de miel y piñones.
 - *Café & té.
- Surtido de turrone y dulces de Navidad.

Bodega:

Agua mineral, refrescos, Cerveza, Oro de Castilla Blanco, Muga Rosado y Tinto.

Precio: 120€ IVA incluido

GOLF & DINE

Si usted y su equipo son amantes del golf, tenemos otra gran opción para una fiesta de Navidad que marcará la diferencia. Tenemos un paquete especial donde puede jugar 9 hoyos con un buggy, y luego regresar al restaurante de la Casa Club para una cena navideña muy especial, que incluye un regalo personalizado para cada persona. Esta es una forma muy especial de celebrar y recompensar a su equipo con un día y una noche que nunca olvidarán.

Desde 155€ por persona y grupo mínimo de 20 personas.