

A photograph of three children in a room, focused on decorating a Christmas tree. The scene is bathed in a warm, reddish-orange light. The children are dressed in formal attire, including vests and a bow tie. The tree is adorned with lights and ornaments. In the background, a window shows a night view with a decorative angel figurine on the sill. In the foreground, a table holds wrapped gifts and a patterned cloth. The overall mood is festive and intimate.

menús de navidad

2024/25

LA CENTRAL



LOS MENÚS DEBEN SER A MESA COMPLETA.

ES IMPRESCINDIBLE INFORMAR DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS
EN EL MOMENTO DE LA RESERVA DEL MENÚ

SE COBRARÁ UN DEPÓSITO DEL 30% PARA
FORMALIZAR LA RESERVA CON MENÚS DE GRUPO.

PARA CUALQUIER CONSULTA O SUGERENCIA NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO
CON NOSOTROS EN EL TELÉFONO DEL RESTAURANTE.

(34) 986 436 466

TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO.



Menú

entrantes para compartir

WOK DE MEJILLONES DE LA RIA, SALSA THAI
TORREZNO DE SORIA CRUJIENTE CON CARPACCIO DE LANGOSTINOS Y SALSA DE OSTRAS
EMPANADA CASERA DE PULARDA ASADA E HIGOS AROMATIZADOS

del mar

ARROZ CREMOSO DE PULPO "Á FEIRA" CON ARZÚA AHUMADO

de la tierra

SECRETO IBÉRICO BRASA CON PURÉ DE MANZANA ASADA Y AIRE DE CHAMPAGNE

lo dulce

TARTA DE QUESO CON PASIÓN Y GALLETA DE TURRÓN

la bodega

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PRÉMIUM INCLUIDO
CONSULTE CON NOSOTROS
OPCIONES DE MARIDAJE
Y OTRAS BEBIDAS

Precio **38 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO



Menú

aperitivo

UVAS ASADAS CON QUESO Y NUECES

entrantes para compartir

CROQUETAS DE MEJILLÓN EN ESCABECHE Y AROMA DE NARANJA

VIEIRA AL HORNO CON ALCACHOFAS Y CECINA DE LEÓN

GAMBONES A LA PARRILLA CON REDUCCIÓN DE POLLO DE CORRAL

del mar

LOMO DE ATÚN MARINADO CON PALOMITAS DE TRIGO TIERNO

de la tierra

ENTRECOT DE "VACA VELLA" CON PARMENTIER DE VITELLOTTE Y CRUJIENTE DE BONIATO

lo dulce

TARTELETA DE CREME BRULÉ CON FRUTOS SILVESTRES Y MENTA CRISTAL

la bodega

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PRÉMIUM INCLUIDO

CONSULTE CON NOSOTROS

OPCIONES DE MARIDAJE

Y OTRAS BEBIDAS

Precio **45 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO

03

Menú

entrantes para compartir

PIRULETAS DE PARMESANO

- ROLL DE SALMÓN CON ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO
- HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE BOLETUS Y SAN SIMÓN
- CARPACCIO DE VIEIRA CON MANGO EN TEXTURAS Y ACEITE DE TRUFA

del mar

RODABALLO CON SALSA ROMESCO Y BIZCOCHO DE PEREJIL

de la tierra

COCHINILLO CON PURÉ DE CASTAÑAS Y REDUCCIÓN DE CÍTRICOS

lo dulce

SORBETE DE YUZU E HIERBABUENA
COCO Y MARACUYÁ

la bodega

AGUA Y CAFÉ LAVAZZA PRÉMIUM INCLUIDO
CONSULTE CON NOSOTROS
OPCIONES DE MARIDAJE
Y OTRAS BEBIDAS

Precio **60 EUROS** / persona IVA INCLUIDO
COPA DE CAVA RAIMAT PARA BRINDIS + 3€ DE SUPLEMENTO