



TXOKO
La Moraleja

Cena de Nochevieja 2025

Comenzamos con

**Jamón Joselito con pan de cristal y tomate natural rallado*

**Escabeche de perdiz roja sobre pimientos asados*

**Gambas blancas de Huelva y langostinos de Sanlúcar.*

**Crema de hongos con foie y flor de huevo campero.*

Seguimos con

**Rape relleno de frutos del mar con bechamel.*

Terminamos con

**Carrillera de ternera guisada con parmentier de patata.*

Y de postre

**Tocinito de cielo con cuajada con helado artesano de vainilla.*

Bodega

Vino blanco Azpilicueta Colección Privada.

Vino tinto de Rioja Azpilicueta Reserva.

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Dulces Navideños, Uvas de la Suerte y Cotillón

Brindamos el Año Nuevo con Champagne MUMM Cordon Rouge

Precio por persona: 150 € (IVA incluido)

Reservas 910 495 431 / 609 379 369

Plazas limitadas

Comienzo a las 21.00 h



TXOKO
La Moraleja

Cena de Nochevieja 2025

MENU INFANTIL / Hasta 12 años

Comenzamos con

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico.

Gambas blancas en tempura.

Seguimos (a elegir):

Merluza de pincho en daditos a la romana o

Solomillo de vacuno a la parrilla o

Chuletitas de lechal a la parrilla.

Y de postre

Volcán de chocolate casero con helado artesano de vainilla.

Bodega

Zumos, aguas minerales y refrescos.

Dulces Navideños

Uvas de la Suerte y Cotillón

Brindamos el Año Nuevo con Champán

Precio por persona: 55 € (IVA incluido)

Reservas 910 495 431 – 609 379 369

Plazas limitadas

Comienzo a las 21.00 h