



TXOKO
La Moraleja

Cena de Nochevieja 2026

Comenzamos con

Surtido ibérico (Jamón Joselito, Lomo ibérico y Queso curado).

Salpicón de mariscos.

Zamburiñas a la bilbaína.

Crema tibia de tomate, albahaca y delicias de ibérico.

Seguimos con

Rape con tinta de calamar y txipirones.

Terminamos con

Jarrete cordero lechal con parmentier de patata.

Y de postre

Torrija de avellanas caramelizada con helado artesano de turrón.

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: 165 € (IVA incluido)

Reservas 910495431 - Plazas limitadas-

Comienzo a las 21.00 h



TXOKO
La Moraleja

Cena de Nochevieja 2026

MENU INFANTIL / Hasta 12 años

Comenzamos con

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico.

Rabas de calamar de potera

Gambas blancas en tempura.

Seguimos con

Merluza de pincho en dados a la romana o

Solomillo de vacuno 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 Champin

Precio por persona: 65€ (IVA incluido)

Reservas 910495431 -Plazas limitadas-

Comienzo a las 21.00 h