

MENÚS DE NAVIDAD



ENTRANTES (A compartir)

Mejillones con salsa marinera

Croquetas de cecina

Salpicón de marisco

PRINCIPAL (A elegir)

Muslo de pintada con salsa de oloroso y pastel de patata

Corvina con bullabesa y volován de espinacas

POSTRES (A elegir)

Cremoso de mascarpone con núcleo de frutos rojos

Sorbete de manzana verde con cerezas liofilizadas

Cafés e Infusiones

Petits Fours y Cava

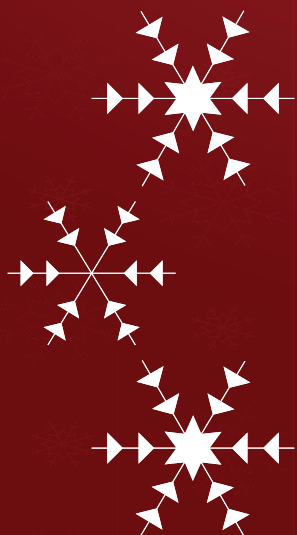
Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja

40€/Persona

10% IVA incluido



MENÚS DE NAVIDAD



PRIMEROS (A elegir)

Crema de boletus, foie y huevo poché

Flor de alcachofa, velo de guanciale y salsa de parmesano

PRINCIPAL (A elegir)

Lingote de pularda, jugo trufado y puerro confitado

Wellington de salmón, beurre blanc y huevas

POSTRES (A elegir)

Tatin de plátano con helado de café

Sorbete de mandarina con barquillo

Cafés e Infusiones

Petits Fours y Cava

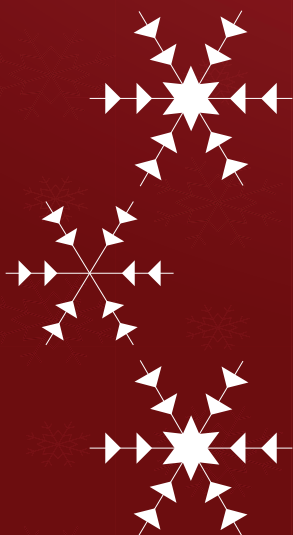
Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja

50€/Persona

10% IVA incluido



MENÚS DE NAVIDAD



Tabla de quesos nacionales

Tabla de ahumados

Jamón ibérico con pan crujiente

Bombón de foie con Pedro Ximénez y guirlache

Croquetas de cecina

Mini tatin de tomate, miel y sésamo

Crujiente de langostinos y albahaca

Arroz meloso de setas

Bacalao al pilpil

Carrilleras de cerdo al chocolate

Pollo estofado con castañas

Macarons

Tronco de Navidad

Nuestro Brownie de turrón

Café e Infusiones

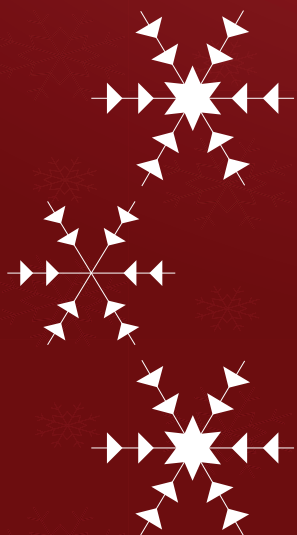
Petits fours y Cava

Agua, refrescos y cervecas

Vino Tinto D.O. Rioja

Vino Blanco D.O. Rueda

50€/Persona
10% IVA incluido



MENÚS DE NAVIDAD



ENTRANTES (A compartir)

Brioche de anchoa y mantequilla

Buñuelos de boletus con caviar de trucha

Jamón ibérico con pan crujiente

Tartar de atún sobre pan de algas

PRINCIPAL (A elegir)

Lingote de Cordero lechal, salsa de PX y puré de manzana

Bacalao pilpil de plancton y atadillo de verduras

POSTRES (A elegir)

Tronco de navidad de chocolate blanco y mango

Fresas estofadas y espuma de coco

Cafés e Infusiones

Petits Fours y Cava

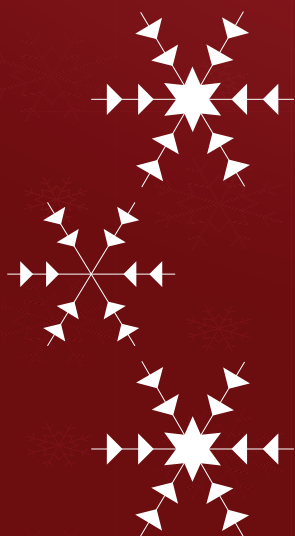
Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

60€/Persona

10% IVA incluido



MENÚS DE NAVIDAD



ENTRANTES (A compartir)

Brioche de anchoa y mantequilla

Croquetas de cecina

Tartar de atún sobre pan de algas

PRIMEROS (A elegir)

Terrina de carrillera, pistachos y verduras, con jugo de carne y cremoso de parmesano

Carpaccio de pulpo y aspic de verduras con emulsión de aceituna y piparra

PRINCIPAL (A elegir)

Cochinillo deshuesado con su jugo y ensalada fresca de hidropónicas

Merluza en salsa mantua con crujiente de calamar

POSTRES (A elegir)

Torrija caramelizada de mango con leche merengada al aroma de vainilla

Pavlova de frutos rojos

Cafés e Infusiones

Petits Fours y Cava

Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Albariño y Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

70€/Persona

10% IVA incluido

