



MENÚ DE NAVIDAD 22, 23 Y 25 DE DICIEMBRE 2018

APERITIVOS

Paté artesano de perdiz con encurtidos y salsa cumberland
Salmón marinado al gin-tonic, ensalada de wakame y cardamomo

ENTRADAS

Surtido de Ibéricos de bellota y queso artesano puro de oveja
Cocktail de marisco, piña, aguacate y huevas de salmón con mayonesa de mango y bourbon
Medallón de Atún rojo sobre escabeche de setas de temporada

PRIMERO

Crema de bogavante con picatostes

PARA TERMINAR (A ELEGIR)

Lomos de rape plancha con arroz negro y gamba roja
Solomillo de buey con foie sobre cama de cebolla caramelizada
Cabrito asado a nuestro estilo

POSTRES

Sopa de almendras
Torrija artesana con helado de leche merengada y canela

Café y cava

NO INCLUYE BEBIDAS

Precio: 49,00 €/persona (IVA incluido)

*Nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANDS
DE SÉSAMO



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES