



## Menú Navidad

### **APERITIVOS**

Jamón ibérico sobre pan frito en aceite de oliva virgen extra y tomate gallego rallado

Croquetas de langostino con mayonesa de carabineros

Ensaladilla de atún con pulpo y mejillones escabechados con orégano

### **ENTRANTE**

Crema de chirivías con guarnición de bacalao confitado, gambón, pil pil y pan crujiente

### **PRINCIPAL**

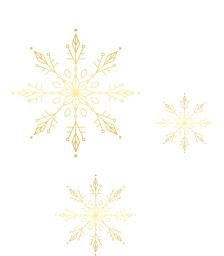
Codillo ligeramente ahumado sobre ceps salteados con panceta ahumada, salsa de su jugo aromatizada con tomillo y puré de fabas con castañas troceadas

### **POSTRES**

Coulant de chocolate, salsa de chocolate negro y menta, gel de naranja con Grand Marnier y helado de crema de leche

Dulces para la sobremesa elaborados en casa

55€ (IVA incluido) Bebidas no incluidas







# Menú Vegetariano Navidad

### **APERITIVO**

Croqueta de boletus y trufa Ensaladilla al pimentón con frutos secos y manzana Granny Crema de calabaza ahumada al estragón

### **ENTRANTE**

Verduras asadas en horno de brasas sobre salsa de tomate, almendras y aceite de oliva virgen

### **PRINCIPAL**

Arroz meloso de ceps y cebolla caramelizada mojado con caldo de verduras al romero

### **POSTRE**

Piña asada al ron y servida sobre caramelo de piña y yogur de menta

42€ (IVA incluido)
Bebidas no incluidas

