

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

