

MENÚ DE NAVIDAD

opción 1

Entrantes (Uno a elegir)

Crema de marisco y crutons.
Sopas rellenas de Navidad.
Surtido de fiambres navideños.

Principal individual (uno a elegir)

Pollo relleno de dátiles y bacon, parmentier trufada y reducción de su jugo.

Pierna de Cordero lechal a baja temperatura, con salsa al pepe y gajos de patata al romero.

Bacalao gratinado con alioli de gamba sobre pure de butifarras.

Postre

Bandeja de postres (bizcocho de chocolate, brownie choco blanco y pistachos, estrudel de manzana, pera, mora, surtido de trufas, mazapanes, turrónes).

38,00 €

MENÚ DE NAVIDAD

opción 2

Entrantes (Uno a elegir)

Crema de bogavante.

Sopas rellenas de Navidad.

Crema de marisco, gambas y vieiras.

Carpaccio de gamba, caviar de algas, salsa sushimayo.

Principal individual (uno a elegir)

Pollo relleno de dátiles y bacon, salsa PX.

Pierna de Cordero lechal con salsa de arándanos.

Merluza con salsa verde y aretes tiernos.

Meloso de ternera, puré de crema tostada y reducción de vino dulce.

Postre

Bandeja de postres (brownie choco blanco y pistacho, estrudel de manzana, surtido de trufas, nueces, turrónes y mazapán).

Bebida (cada 2 menús)

Botella de vino de la casa. **38, 00 €**

Botella de cava.

MENÚ DE NAVIDAD

opción 3

Aperitivo

Hojaldre de guacamole y salmón.
Tosta de paté casero de pollo y atún.
Gyozas de gambas en salsa agridulce.
Croquetas de setas y escamorza.
Erizos rellenos de marisco y trufa.

Primer plato

Caldereta de bogavante.
Mariscada (bogante, ciégalas, almejas,
percebes, otras, navajo).

Segundo plato

Solomillo Wellington con pure e boniato
y salsa de oporto.

Postre

Bandeja de postres:
Surtido de trufas,
Strudel de manzana pera mora,
Brownie chocolate y nueces,
Surtido de turrones.

Bebida

Botella de vino blanco.
Botella vino tinto.
Botella Cava.

45, 00 €