

# Menú de Navidad

## Entrantes

- \*Bisque de gambas y cigalas
- \*Milhojas de Foie, queso de cabra, membrillo y manzana con Coulis de frutos del bosque y cardomomo.
- \*Pañuelo de masa filo relleno de chistorra, puerros, setas y huevo con tartuffo.
- \*Crepe de gambas, rape y verduritas con salsa crema de tomate y eneldo.

## Plato principal a elegir

- \*Cochinillo a baja temperatura con salsa de oporto sobre puré de boniatos y puerros asados.
- \*Bacalao confitado sobre coulis de pimientos de piquillo y juliana de vegetales.
- \*Arroz de presa ibérica, setas y alcachofas ( 2 pers min).
- \*Caldereta de pescado y marisco

## Postres

- \*Sorbete de frambuesa y vivo tinto.
- \*Coulant de calabaza y chocolate con helado de limón
- Panetone y dulces de Navidad

## Maridaje

- \*Bobal En Calma DO Valencia
- \*Excellence Verdejo DO Rueda
- \*Agua, refrescos, cerveza.
- Café e infusiones

53€ por persona IVA incluido.