

Christmas

MENU

ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Bisque de gambas y cigalas (2,4,13)

Ensaladilla de la casa con sashimi de atún a las finas hierbas (4,5)

Pañuelo de masa filo relleno de salteado de sobrasada, foie,
jamón ibérico, mix de setas y huevo (1,5)

Pulpo braseado sobre cremoso de boniatos y pesto casero de albahaca y eneldo (3,9,13)

SEGUNDO A ELEGIR

Cochinillo cocinado a baja temperatura con salsa reducción de PX y patatas encebolladas (14)

Bacalao confitado con salsa de mango y hierbabuena sobre boniatos caramelizados
con ron y miel (1,4)

Arroz de ternera rubia gallega, foie y shitake (mínimo 2 personas)

Arroz meloso de Bogavante (Mínimo 2 personas) (2,3,4)

POSTRES

Sorbete de frambuesa y vinotinto (14)

Coulant de chocolate con helado de turrón y salsa de chocolate blanco y tomillo (1,13)

Dulces de Navidad

BEBIDAS

Prado Rey Finca Valdelayegua DO Ribera del Duero

Excellens Verdejo DO Rueda

Agua, refrescos, Cerveza

Café e infusiones

Precio por persona 55,00 € Iva Incluido

Alérgenos

1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Moluscos, 4-Pescado, 5-Huevos, 6-Altramuces,7-Mostaza, 8 Cacahuets,
9-Frutos secos, 10-Soja, 11-Sésamo, 12-Apio, 13-Lacteos, 14-Sulfitos