

# Menu Navidad

## ENTRANTES

(a compartir cada 4 personas)

Tartar de Vieiras, aguacate, cebolla morada, rabanito y pimiento asado  
con vinagreta de maracuyá y cilantro (3)

Empanadas de chistorra, cebolla caramelizada y queso de cabra  
sobre confitura de tomates (1,13)

Pastel de carrillada, foie y puré de patatas gratinado ( 13, 14)

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

## SEGUNDO A ELEGIR

Muslo de pato confitado con salsa de mango y brandy con puré de boniatos asados,  
ajos tiernos y avellanas (1, 14)

Ventresca de atún con salsa de gambas y cebolleta sobre juliana de verduras salteadas  
con teriyaki y sésamo (1, 2, 4, 11, 14)

Arroz meloso de carrilleras estofadas y boletus ( mínimo 2 personas) (14)

Arroz meloso de Bogavante ( Mínimo 2 personas) (12, 14)

## POSTRES

Sorbete de Mojito

Souffle de chocolate blanco con helado de turrón y salsa (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 58,00 € 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