

APERITIVOS CON CAVA

ESCALOPA DE HIGADO DE PATO EN MINI BRIOCHE, MERMELADA DE FRUTA DEL BOSQUE  
TATAKI DE ATUN BLUEFIN CON GERMESES Y WAKAME

MENU

ENSALADA DE CANONIGO CON SETAS PORCINI Y PECHUGA DE PATO ROSADA,  
HORNEADA AL MOMENTO

\*\*

CHULETA DE RODABALLO A LA PLANCHA, GAMBA DE SOLLER, SOBRE PURE DE COLIFLOR  
CON TRUFA Y ESPUMA DE ALBAHACA

\*\*

SOLOMILLOS DE CORDERO ROSADOS CON SALVIA, ROMERO Y AJO FRITO, SALSA AL VINO TINTO,  
PATATA GRATINADA Y VERDURA

O

GANSO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON CASTAÑAS GLASEADAS, COL LOMBARDA CON ARANDANOS,  
SPAETZLI (PASTA CASERA), BACON CRUJIENTE

\*\*

FONDANT DE CHOCOLATE CON ENSALADA DE CITRICOS, POMELO, NARANJA, CLEMENTINA

Y

PERA CARAMELIZADA CON HELADO DE QUESO FRESCO

VINO BLANCO: BOUZA DO REI Albariño VINO TINTO: MARQUES DE CACERES RESERVA

VINO BLANCO: BOUZA DO REI Albariño VINO TINTO: MARQUES DE CACERES RESERVA

Precio por persona: 99.-Euros incl. I.V.A. Nos reservamos el derecho a hacer pequeños cambios en el menú

50.-€ por persona de depósito Debe pagarse al momento de realizar la reserva.

En caso de cancelación antes del 20 de diciembre, se entregará un bono. Pasada dicha fecha el depósito no será devuelto

MENU  
ESPECIAL  
NAVIDAD 2018  
Disponible el  
24, 25 y 26  
de Diciembre  
Mediodía y  
Noche