

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 ROJA, 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

SOLOMILLO DE TERNERA ROSADO CON MERMELADA DE E CHALOTAS AL OPORTO, GRATINADO CON
COSTRA DE PARMESANO SERVIDO CON RUCOLA, PATATAS AL ROMERO, SALSA AL VINO

**

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

Y

PERA CAMELIZADA CON SORBETE DE LIMÓN

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

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

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