

MENÚ ESPECIAL NOCHEBUENA Y NAVIDAD

Degustación de primeros para compartir

Jamón ibérico al corte y queso curado
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y frutos secos
Tartar de atún rojo con aguacate
Pate de foie con mermelada de higos y piñones
Langostinos frescos cocidos con salsa tartara
Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico

Segundos a escoger

Bacalao confitado con verduritas y salsa romesco
Jarrete de ternera con setas de temporada
Confit de pato con mermelada de frutas
Paletilla de cordero rustida a la segoviana
Atún rojo a la parrilla con salsa de soja y cebolla caramelizada

Postre a escoger

Mil-hojas de nata
Browni casero con nueces
Mato con miel y frutos secos
Sorbete de limón o helado de vainilla

Bebidas

Vino albariño, vino tinto rioja refrescos cava y cafés

Precio por persona 42,00€