

MENU ESPECIAL FIESTAS NAVIDEÑAS

NOCHE BUENA (24 DIC.), NAVIDAD (25 DIC.),
AÑO NUEVO (1 ENERO)



DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Pan con tomate

Platillo de Jamón ibérico al corte y queso curado

Carpaccio de pulpo a la gallega

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Tartar de atún rojo con aguacate

Paté de foie con mermelada de higos y piñones tostados

Pies de cerdo "sin trabajo" con sofrito de ajos y almendra picada

Cigalitas frescas salteadas con una picada de ajitos, perejil y
guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Paletilla de cordero rustida a la segoviana con patatas guisadas

Redondo de lomo ibérico con salsa de verduritas y setas

Confit de pato rustido con parmentier de patata y vinagreta de fresa

Salmón fresco a la parrilla con wok de verduritas y salsa de soja

Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas y pimentón

POSTRES A ELEGIR

Milhojas de nata, Brownie casero con nueces,

Tarta al whisky o Sorbete de limón

Merry
Xmas

Precio por persona 42€

Menús
Navidad
2018