

Menú de Navidad

MENÚ N° 1

Platos al centro (cada 4 pax.)

Croquetas de pollo de corral y gravy

Carpaccio de pastrami con apio, fresas y germinados

Pate casero de perdiz con dúo de confituras y tostas

Entrante individual

Chipirones de potera al grill con cebolla caramelizada y crema de yogur

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Carrilleras de cerdo ibérico con mermelada de morrones y hummus
Ó

Bacalao confitado a baja temperatura con pisto casero de la abuela

Postre

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos

Aguas Minerales
Condasa de Leganza, Tinto
Finca los Trenzones, Blanco
Cava y Sidra
Café / Infusión

Dulces navideños

28,50

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ N° 2

Platos al centro (cada 4 pax.)

Tabla de chacinas ibéricas extremeñas

Selección de quesos españoles D.O

Tempura de verduras con miel de caña

Entrante individual

Ravioli de codorniz escabechada en caldo de ajo negro

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Supremas de bacalao confitado en Aove con 3 tomates

Ó

*Tournedó de solomillo ibérico en panceta salada con crema de maíz
y mini chips*

Postre

Bizcocho de lima al vapor con sopa de menta

*Aguas Minerales
Condesa de Leganza, Tinto
Finca los Trenzones, Blanco
Cava y Sidra
Café / Infusión*

Dulces navideños

30,50

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ N° 3

Platos al centro (cada 4 pax.)

Risotto de boletus con tartufata y teja de parmesano

Tabla de chacinas ibéricas extremeñas y selección de quesos D.O.

Espárragos verdes con pankó y salmorejo de remolacha

Entrante individual

Chipirón de potera al grill con cebolla caramelizada y crema de yogur

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Salmon confitado en salsa de soja con brotes tempurizados

Ó

Carré de cordero confitado a baja temperatura con latín de manzana

Postre

Brownie de Nocilla con helado de vainilla de Madagascar y virutas de chocolate

Aguas Minerales

Vidal del Saz Roble, Tinto

Finca los Trenzones, Blanco

Cava y Sidra

Café / Infusión

Dulces navideños

32,50

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ N° 4

Platos al centro (cada 4 pax.)

Virutas de foie con PX, pimienta rosa y tostas

Mini mollete de tomate con jamón ibérico, germinados y rúcula

Pulpo frito con seda de limón y sobrasada menorquina

Entrante individual

Dumplings de langostino con caldo de bonito seco y lombarda

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Merluza con crema de galeras y verduras crujientes

Ó

Solomillo de ternera con teja de queso manchego y pétalos de tomate

Postre

100% Cheese cake

*Aguas Minerales
Vidal del Saz, Roble*

*VQ, Verdejo
Cava y Sidra
Café / Infusión*

Dulces navideños

35,50

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ N° 5

Platos al centro (cada 4 pax.)

Pastel de cabracho con pan de cristal de cominos y mermelada de tomate

Queso de Mahón en tempura con crema de membrillo y piquillos tostados

Tabla de chacinas ibéricas extremeñas

Entrante individual

Canelón de pulpo y hortalizas con dentelle de pimentón en su jugo

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Lomo de lubina salvaje al grill con Provenzal de cítricos y caldo meloso ibérico

Ó

Lingote de cochinillo deshuesado de cous-cous de brócoli y granny Smith

Postre

Quesada pasiega con naranja y canela

*Aguas Minerales
Finca Antigua, Crianza
Dominio de Fontana, Blanco
Cava y Sidra
Café / Infusión*

Dulces navideños

40,50

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ N° 6

Platos al centro (cada 4 pax.)

Ensalada de jamón ibérico cherrys semisecos con rúcula y vinagreta de orejones

Tosta de queso manchego con emulsión de asadillo y torrezno

Bloc de foie y praliné de almendras con pimienta de Jamaica y mermelada de mango

Entrante individual

Risotto de bogavante con caldo de parmesano

Sorbete

Sorbete de frutas

Segundos a elegir

Corvina con panceta ibérica, salsa de tuétano de jamón y perlas de lima
Ó

Chuleta de ternera de Ávila con patatas Gaueffret y bearnesa de pimienta de Jamaica

Postre

Torrija de brioche con helado de leche merengada y arroz

*Aguas Minerales
J. Fernando, Crianza
VQ, Sauvignon Blanc
Cava y Sidra
Café / Infusión*

Dulces navideños

46,00

€

IVA Incluido

Menú de Navidad

MENÚ DEGUSTACION

Ensalada de burrata, cherrys semisecos, rúcula y vinagreta de orejones

Dumplins de langostino con caldo de bonito seco y lombarda

Carabinero rojo con sus patitas crujientes

Bacalao confitado con veloute de coco y algas crujientes

Sorbete de frutas

Paletilla de cordero asada al estilo tradicional con patatas panaderas

Praliné de 2 chocolates con crujiente de avellanas y dentelle de cacao picante de lima

*Aguas Minerales
J. Fernando, Crianza
Dominio de Fontana, Blanco
Cava y Sidra
Café / Infusión*

Dulces navideños

61,00

€

IVA Incluido