

menú de Navidad

Menú 1

En centro de mesa para compartir:

Croqueta cremosa de jamón
Buñuelo de bacalao en tempura con gel de cebollino
Tartar de atún rojo, falso guacamole y aire de cítricos
Cocotte de verduras y virutas de Idiazábal gratinadas

Solomillo ibérico con cremoso de patata pera
y ligero estofado de frutos rojos

Lingote de chocolate, macadamia y su helado

Dulces navideños, café e infusiones

B O D E G A

Vacceos , blanco D.O. Rueda
Tomás Arronte, tinto Crianza D.O. Ca. Rioja
Torre Tallada, Cava Brut

38 €

menú de Navidad

Menú 2

Aperitivo individual servido en mesa:

Sopa fría de Granny Smith y suave vainilla

Croqueta cremosa de jamón

Sardina ahumada con parmesano y lima

Lomo de corvina en caldo de cítricos

Carrillera de ternera con jugo oscuro, calabaza y mini carrot

Torrija de brioche, caramelo, manzana y su helado

Dulces navideños, café e infusiones

B O D E G A

Vacceos , blanco D.O. Rueda

Tomás Arronte, tinto Crianza D.O. Ca. Rioja

Torre Tallada, Cava Brut

44 €