

menú de Navidad

Menú 1

Entrantes en centro de mesa

Jamón de Teruel y pan de cristal con tomate
Croquetitas del chef
Sardina ahumada en kataifi

Primer plato

Causa limeña de pulpo y gambas

Segundo plato

Meloso de ternera con cremoso de tubérculos y boletus

Postre

Lingote de chocolate con sopa especiada

Petit fours

Café, té e infusiones

Bodega

Naxus, verdejo D.O. Rueda
Puerta vieja, crianza D.O. Ca. Rioja
L'encert, D.O. Cava
Cervezas, refrescos y aguas minerales

51€

menú de Navidad

Menú 2

Entrantes en centro de mesa

Croqueta cremosa casera de jamón
Jamón Ibérico y pan de cristal con tomate

Primer plato

All i pebre de corvina

Segundo plato

Meloso de ternera con cremoso de tubérculos y boletus

Postre

Piña, naranja especiada y coco

Petit fours

Café, té e infusiones

Bodega

Ariabal, verdejo D.O. Rueda

Izadi, crianza D.O. Ca. Rioja

Aria, Brut Nature D.O. Cava

Cervezas, refrescos y aguas minerales

67 €