

MENÚ FIN DE AÑO

Nochevieja

COMENZAMOS

Surtido de ibéricos con todas de pan pueblo y tumaca

Tabla de quesos con frutos secos y mermeladas caseras de mango y frutos rojos

Canelón de piña relleno de tartar de langostino y pulpo con mayonesa kimchy sobre aguacate cremoso

Micuit de bacalao caramelizado con cítricos sobre brioche tostado en su jugo y fruta de la pasión

Crema de carabineros con chips de gamba cristal y aceite de trufa

Sorbeté refrescante de mojito

A ELEGIR

Timbal de cochino especiado cocinado a baja temperatura 10h con parmentier de patatas y castañas asadas

Entrecote a la parrilla con salsa de vino tinto especiado, salsa española o salsa de gorgonzola acompañado de patata baby estilo provenzal

Bacalao al horno con holandesa tostada sobre sinfónica de verduras y chips de boniato

Colas de rape glaseadas con miel y pimienta rosa acompañada de ensalada de trigo con orejones, pasas y ciruelas salteados

UN CAPRICHÓ

Tronco de navidad relleno de trufa

Milhojas rellenas de crema de limón

Tarta de queso

Café e infusiones naturales

Cava, uvas de la suerte, cotillón +1 copa de importación

Barra libre de bebidas durante la cena (cerveza, agua, vino y refrescos)

150€ (IVA INCLUIDO)

Cualquier tipo de intolerancias serán comunicadas a la empresa con un mínimo de 5 días de antelación bajo una señal formalizada