

MENÚ NAVIDAD 39

Aperitivo: Licuado de tomate al aceite de albahaca con mousse de Ricotta

Ensalada de centollo al Jerez con langostinos,
vinagreta tradicional y cordón de aguacate

1/2 Bacalao confitado con crema de ajo negro y tiras de pimientos braseados

1/2 Milhojas de rabo de buey y boniato con salsa de vino tinto y arena de pistachos

Tronco de navidad con natillas de chocolate y crumble de cítricos

Dulces Navideños

Café o Infusiones

Bebidas: Vino Tinto D.O. Rioja Lacort - Agua mineral

Precio comensal **39,00 €** + 10% I.V.A.

MENÚ NAVIDAD 49

Aperitivo: Selección de micro croquetas de bocado caseras

Coca de foie micuit y cebolla caramelizados con crema de frambuesas
y reducción de moscatel

1/2 Lomo de merluza gratinado con salsa Holandesa y espárragos trigueros al grill

1/2 Solomillo a la plancha sobre cama de patata asada
y juliana de hongos con jugo trufado

Brioche acaramelado con espuma de toffee y helado de turrón de Jijona

Dulces Navideños

Café o Infusiones

Bebidas: Vino Tinto D.O. Rioja Lacort - Agua mineral

Precio comensal **49,00 €** + 10% I.V.A.