



MENÚ 25 DICIEMBRE

navidad

Aperitivo del chef

ENTRANTES AL CENTRO

Pan de hogaza casero tostado con aceite y romero al horno, acompañado de tomate natural y ali oli casero

Tabla de jamón ibérico y queso manchego

Rueda de langostinos tigre sobre juliana de lechuga

Calamar de potera con salteado de piquillo, ajo laminado y perejil silvestre

Ensalada de campo templada

ENTRANTE INDIVIDUAL

Tradicional caldo con pelotas de la vega baja

ó

Bisque de marisco acompañada de una deliciosa piruleta de langostino

PLATO PRINCIPAL

Delicioso lomo de corvina sobre crema suave de guisantes y fondue de puerro al aroma de anís

ó

Rollito de pavo relleno con queso fundido, espárragos trigueros y jamón serrano acompañado de lombarda braseada con castañas

POSTRE

Tradicional tronco de navidad con helado de turrón y almendra crocanti

Dulces navideños

Bebida no incluida

39,00 € / persona
(IVA incluido)