



MENÚ 24 DICIEMBRE

nochebuena

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de aperitivos del chef acompañado de una copa de cava

MENÚ DEGUSTACIÓN

(todos los platos se sirven individualmente)

Deliciosa tosta de pan de centeno con pisto de pimientos, melva y polvo de aceituna negra sobre mini brotes de hojas de acedera

Canelón relleno de pollo campero gratinado al Pedro Ximenez sobre bechamel tartufata

Taquito de lomo de bacalao confitado a la lima sobre tartar de mango y perejil crujiente

Sorbete de manzana verde y sidra

Magret de pato a la naranja con puré de patatas violeta y tomatitos cherry confitados

Duo explosivo de brownies de chocolate, crema de frutos del bosque con menta y bastón a los dos chocolates

BODEGA

Vino blanco Barón de Ley D.O.P. Rioja

Vino tinto La casica del abuelo, 6 meses en barrica D.O. Alicante

Agua, cerveza, refrescos, cava o sidra y cafés

Dulces navideños

49,00 € / persona
(IVA incluido)