



MENÚ 24 DICIEMBRE

*nochebuena*

ENTRANTES AL CENTRO

Tabla de jamón ibérico de bellota con lascas de parmesano y pan de cristal

Tartar de quisquilla y mango con vinagreta de lima y cebollino

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de salmón y manzana con vinagreta de mostaza y frutos secos

PRIMER PLATO

Popieta de merluza rellena de langostino con crema de marisco sobre guarnición de verduras asadas

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico al aroma de romero y miel con guarnición de patatas a la importancia

POSTRE

Tronco navideño de chocolate

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, refresco, café

**40,00 € / persona**  
(IVA incluido)