

MENÚ 25 DE DICIEMBRE

# Navidad

## APERITIVOS DEL CHEF

### ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de croquetas caseras acompañadas con suave crema de mahonesa de azafrán

Pan de cristal tostado al horno con tomate natural y alioli tradicional

Rueda de Ibéricos con queso manchego

### ENTRANTES A ELEGIR

Bisque de marisco con piruleta de langostino

o

Caldito con pelota de la Vega Baja

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Medallón de pavo relleno a la antigua con salsa americana acompañado de coulant de patata

o

Centro de bacalao confitado con cítricos sobre mousse de guisantes y pétalos de remolacha

## POSTRE

Tronco de navidad con helado de turrón y crocanti de almendra

## BODEGA

Vino blanco Azpilicueta blanco, D.O Rioja

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

Cava Vinya Sant Manel (Xarello, Parellada y macabeo)

Agua, cerveza, refrescos y cafés

Dulces navideños.

**39,00 € / persona**

*(IVA incluido)*