

MENÚ DEGUSTACIÓN 24 DE DICIEMBRE

Nochebuena

APERITIVOS DEL CHEF

Copa de ensalada con hojas de rúcula, miguitas de queso de cabra, daditos de dulce de membrillo, frutos secos garrapiñados y palitos crujientes de pan

Crema de castañas y setas silvestres

Nidito de morcilla y secreto ibérico sobre patatas paja y huevo de codorniz

Salmón en hojaldre con espinacas acompañado de cubitos de patatas a las finas hierbas y ligera salsita de mango

Tulipa crujiente de bolitas de crema de Lotus, chocolate y galleta con helado de mantecado

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 café

Dulces navideños.

49,00 € / persona

(IVA incluido)