





MENÚS DE NAVIDAD

Estos son nuestros menús para que disfrutes en compañía de estos días tan especiales. Estamos abiertos a tus sugerencias y presupuesto para crearlo a tu medida.



MENÚ I

- ENTRANTE -

Crema brûlée de marisco al azafrán.

- PRIMERO -

Bombón de salmón en tartar con ahumado de mostaza dulce y nata agria de encurtidos.

- SEGUNDO -

Merluza horneada en compota de puerro y
jugo de almejas al cava emulsionado
o

Wellington de solomillo ibérico y crema de boletus.

- POSTRE -

Sopa de chocolate blanco, coulant de cacao templado.

Minerduces navideñas.

- BODEGA -

Añares Terranova Verdejo (D.O Rueda)

Añares Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

50,00€ + IVA



MENÚ II

- ENTRANTE -

Cuajada de foie al romero, turrón y bizcocho especiado.

- PRIMERO -

Bombón de salmón en tartar con ahumado de mostaza dulce y nata agria de encurtidos.

- SEGUNDO -

Lubina al vapor de mandarina, parmentier
de alcachofas trufada y holandesa de boletus
o
Lomo de ternera blanca, bearnesa y milhojas de patata.

- POSTRE -

Strudel tropical y
salsa cremosa de piña colada.

Minerdictes navideñas.

- BODEGA -

Añares Terranova Verdejo (D.O Rueda)
Añares Crianza (D.O. Rioja)
Cava Castillo de Perelada Seco

55,00€ + IVA