

Menú especial de Navidad

Aperitivo

Bisque de crustáceos con un delicado pincho de gambas envueltas en panceta crujiente, servido bien caliente para abrir el apetito.

Alérgenos: crustáceos, lácteos.

Sopa

Caldo navideño tradicional, elaborado a fuego lento, con galets rellenos de carne de puchero y un toque de foie que aporta suavidad y profundidad de sabor.

Alérgenos: gluten.

Ensalada

Ensalada de melón cantaloup y jamón de pato ahumado, una combinación fresca y ligera que aporta contraste y prepara el paladar para los platos principales.

Alérgenos: frutos de cáscara.

Pescado

Rollito de lubina relleno de pisto, cocinado al punto y presentado sobre una fina cama de salsa de mantequilla emulsionada.

Alérgenos: pescado, lácteos, huevo.

Carne

Solomillo ibérico relleno de ciruelas e higos, braseado lentamente para lograr una textura tierna y jugosa, con un equilibrio perfecto entre dulce y salado.

Alérgenos: dióxido de azufre y sulfitos.

Pastre

Tronco de Navidad relleno de mousse de pistacho, acompañado de una delicada salsa inglesa, para un final dulce y festivo.

Alérgenos: gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara.

Bodega seleccionada

Vino Blanco Alcorta verdejo

Vino Tinto Azpilicueta Crianza

Champán Monthuys Brut Reserva