

Menú

DÍA DE NAVIDAD, AÑO NUEVO
Y DÍA DE REYES

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Tartar de salmón marinado con frutas exóticas.
- Brioche de rabo de toro al oloroso.
- Zamburiñas de la ría con sofrito de tomate y tomillo limonero.
- Ravioli de pularda y boletus.



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Hojaldre de merluza del Cantábrico con caldo corto de puerros.
- Bacalao con emulsión de brandada.
- Bombón de cordero lechal con jugo de verdejo y ajillo.
- Presa ibérica de bellota a la parrilla con cebollitas glaseadas.

EL MENÚ INCLUYE:

Sutido de postres caseros, café o infusión y dulces navideños.

Agua mineral. vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
y vino tinto Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)
(Resto de bebidas no incluidas)

55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

**Imprescindible reservar abonando una señal,
que se descontará en la cuenta final.**