



Menú único para: 12-13 y 19-20 de diciembre

Entrantes a compartir:

- Tartar de salmón marinado con frutas exóticas.
- Brioche de mantequilla relleno de gambón al ajillo.
- Puerro a la parrilla con holandesa de trufas.
- Croquetas de jamón ibérico de bellota.

Plato Principal a elegir:

- Hojaldre de merluza del Cantábrico con caldo corto de puerros.
- Lubina al horno con emulsión de jamón ibérico y vainas.
- Pularda rellena de boletus y pistachos.
- Presa ibérica de bellota a la parrilla con cebollitas gaseadas.

Postre

Surtido de postres artesanos, café o infusión y dulces navideños.

Bebida

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

50€ por persona (iva incluido)

Imprescindible reservar para estas fechas dejando una señal que se descuenta en la cuenta total, la cual habrá de abonarse en un pago único.

No disponible comer a la carta en estas fechas.