



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 galseadas.

*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.