MENÚ NAVIDAD - _{65 €}



ENTRADAS

Anchoa de elaboración artesanal en aceite de brasa.

Escalope de foie en escabeche.



PRIMERO (a elegir)

Tartar de calamar con cremoso de almendra e ibérico.

Vieira con mantequilla de hierbas aromáticas.



SEGUNDO(a elegir)

Lomo de lubina a la bilbaína.

Suprema de ternera con puré de calabaza.



POSTRE

Ganache de chocolate y helado de yuzu.



EL MENÚ INCLUYE:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, café.

Nota – IVA incluido





MENÚ NAVIDAD 85 €



ENTRADAS

Pato curado en aromas de brasa.

Mejillones en escabeche.

Gamba blanca curada en vinagre.

PRIMERO (a elegir)

Tartar de calamar con cremoso de almendras e ibérico.

Ensalada de pimientos asados, cebolletas tiernas, olivas y

ventresca de atún rojo. Consomé de pularda.

SEGUNDO(a elegir)

Lomo de merluza al pil-pil de bacalao.

Carrillera ibérica al vino dulce con cremoso de coliflor.

POSTRE

Sorbete de albahaca.

Petit four

EL MENÚ INCLUYE:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, café.

Nota - IVA incluido



















MENÚ NAVIDAD 125€



ENTRADAS

Ventresca de atún rojo oreada al sol.

Zamburiñas.

Pato curado en aceite de brasa.

PRIMERO (a elegir)

Pimientos del piquillo rellenos de veloutte de buey de mar.

Cigalitas a la espalda con mantequilla de hierbas.

Tartar de bogavante con bechamel de sus corales.

SEGUNDO(a elegir)

Rodaballo en salsa de cava y alcaparras.

Codillo en salsa de pasas y cremoso de coliflor.

POSTRE

Sorbete de albahaca.

Petit four

FL MENÚ INCLUYE:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, café.

Nota - IVA incluido































Gluten Crustáceo Huevo Pescado Cacahuetes Soia





















Cáscaras Apio Mostaza Sulfitos Moluscos Altramuces Sésamo