



Menú de Navidad y San Esteban



Primer Plato a Elegir

Daditos de Atún Rojo con Ensalada de Wakame y Mango al Ron Pálido
Canelones Caseros Rellenos de Carne de Olla Granitados con Bechamel y Queso Fundido
Escudella de Navidad con Galets, Variado de Carnes(ternera, cerdo, pollo, verduras y pelota de caldo)
Vieira Trufada con Infusión de Setas
Pastel de Cabracho con Anguila Ahumada
Tartar de Salmón y Aguacate con Vinagreta de Lima
Ensalada de Jamón Ibérico, Vieiras y Vinagreta de Nueces
Pan Bao de Rabo de Toro y de Langostinos al Curry
Cóctel Especial de Navidad con Pescado y Marisco, Frutas Tropicales, Selección de Frutos secos



Segundo Plato a Elegir

Cochinillo Asado, Papas Gratinadas con Higos Pasos y Salsa de Frambuesas
Secreto Ibérico Cocinado a Baja Temperatura con Crema de Boniato, Espárrago Verde y Salsa Bordalesa
Rape Asado con Langostinos, Setas Confitadas, Tomates Semi-Deshidratados y Jugo de Jamón Ibérico
Lomo de Dorada Salvaje en Crema de Mantequilla con Chiles
Solomillo de Ciervo, Parmentier de Boletus y Salsa de Grosellas
Confit de Pato Salsa de Frutos Rojos y Setas
Suquet de Pulpo al Kamado
Mero con Pil-Pil de Jamón de Bellota
Meloso de Ternera, Cocinado a baja Temperatura, con Peras al Vino Tinto y su Demi-Glace



Postre a Elegir

Pannetone de Pasas con Crema de Naranja, Cointreau y Merengue Quemado
Helado de Yogurt, Vainilla y Coulis de Maracuyá
Mousse de Chocolate Crujiente sobre Bizcocho de Chocolate Bañado con Ron y Capa de Terciopelo
Tartaleta de Crema de Baileys con Helado de Café y Crujiente de Canela
Tarta de Queso al Horno con Crumble de Avellana y Helado de Amareto
Coulant de Dulce de Leche con Helado de Guinda y Gel de Jengibre



Bodega:(1 Botella para cada 2 personas)

Vinos Nobles Españoles, Agua Mineral, (Copa de Cava Brut Nature)

Cafés, Infusiones, Dulces Navideños

Precio del Menú por Persona

30,00 €

