

Menú Día 6 de Enero 2024

Primer Plato a Elegir

Crema de Puerros con Huevo a Baja Temperatura y Shiitake Salteados
Langostinos con Aguacate de Motril y Salsa cóctel
Burrata con Tomatitos Asados, Granada y Vinagreta de Aceitunas Negras
Canelón de Txangurro de Centollo, Gratinado con Salsa de Erizos
Coca de Pan de Cristal, Pimientos Asados, Gambas en Tempora y caviar
Lingote de Salmón Ahumado con Ensalada de Pomelo Rosa
Alcachofa, Brandada de Bacalao, Crujiente de Jamón Ibérico
Cazueleta de Gambas, Mejillones, Almejas, al Ajillo en Salsa de Soja y Miel
Carpaccio de Jamón Ibérico, Tomate Casse, Cebolla Roja, Aceite de Oliva Extra Virgen

Segundo Plato a Elegir

Merluza de Pincho de Vilanova, Pure de Zanahorias Especiadas y Fumet tostado
Pluma de Ibérico, Puré de Patatas y Ajo Negro con Salsa de Pedro Ximénez
Mero Asado a la Parrilla con Cachelos, Ajada Gallega con Pimentón de La Vera
Arroz de Setas, Alcachofas y Bacalao (minimo para 2 pers.)
Medallones de Solomillo de Ternera, Parmentier de Patatas, Salsa de Vino Tinto y Setas
Costillas de Cordero Lechal a la Brasa con Setas Salteadas y Allioli
Colita de Rape a la Brasa con Gambas y Almejas
Bacalao de Lomos Negro, Gratinado con Allioli, Sobre Lecho de Pisto de Verduras Asadas
Trio de Carnes Argentinas a la Brasa, Salsa Chimichurri y Allioli (Asado, Vacio, Entraña)

Postre a Elegir

Tarta de Manzana Asadas con Helado Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Roscón de reyes con tierra de almendras y helado de chocolate
Milhojas de Crema Pastelera y Merengue Italiano
Tarta de Santiago con Vino Meus Amores
Brownie de Chocolate y Nueces
Piña Tropical Rellena de Crema Catalana Quemada

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 €



