

MENÚ DE NOCHEBUENA 2023

APERITIVO



Tartar de gambas y yema curada en soja con crema de ajos confitados

ENTRANTE

SO₂

Crema suave de escabeche con perdiz roja y verduritas salteadas

PESCADO



Bacalao gratinado con cítricos e hinojo fresco sobre hummus de almendras tostadas

SORBETE



Sorbete de piña colada

CARNE



Cilindro de carrillera de ternera sobre parmentier de patatas trufadas y reducción de Pedro Ximénez

POSTRE



Textura de chocolate con crema de turrón de almendras



Dulces navideños

BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café

Precio del menú por persona: 60 € IVA incluido

ALÉRGICOS / ALLERGENS

													
APIO CELERY	SÉSAMO SESAME	CACAHUETE PEANUTS	FRUTOS SECOS NUTS	ALTRAMUZ LUPINS	SOJA SOY	GLUTEN GLUTEN	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	MOLUSCOS MOLLUSKS	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	LÁCTEOS MILK	MOSTAZA MUSTARD	SULFITOS SULPHITES