

# Menú Navidad

## APERITIVOS

Jamón ibérico sobre pan frito en aceite de oliva virgen extra y tomate gallego rallado

Croquetas de langostino con mayonesa de carabineros

Ensaladilla de atún con pulpo y mejillones escabechados con orégano

## ENTRANTE

Crema de chirivías con guarnición de bacalao confitado, gambón, pil pil y pan crujiente

## PRINCIPAL

Codillo ligeramente ahumado sobre ceps salteados con panceta ahumada, salsa de su jugo aromatizada con tomillo y puré de fabas con castañas troceadas

## POSTRES

Coulant de chocolate, salsa de chocolate negro y menta, gel de naranja con Grand Marnier y helado de crema de leche

Dulces para la sobremesa elaborados en casa

55€ (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

# Menú Vegetariano Navidad

## APERITIVO

Croqueta de boletus y trufa  
Ensaladilla al pimentón con frutos secos y manzana Granny  
Crema de calabaza ahumada al estragón

## ENTRANTE

Verduras asadas en horno de brasas sobre salsa de tomate, almendras y aceite de oliva virgen

## PRINCIPAL

Arroz meloso de ceps y cebolla caramelizada mojado con caldo de verduras al romero

## POSTRE

Piña asada al ron y servida sobre caramelo de piña y yogur de menta

42€ (IVA incluido)

Bebidas no incluidas