



CLAS
RESTAURANTE



Menú Nochebuena

APERITIVO

Bacalao a la romana acompañado de su pil pil sobre salsa de pimiento dulce cocinado con guindillas y ajo

ENTRANTE

Crema de nécoras y tomate ahumado al Martini servido con tartar de tomate y gambón a la albahaca

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina asada, puré de chirivías y picada de mejillones y zamburiñas a la gallega

Solomillo de ternera sobre puré de zanahoria al romero, castañas asadas y salsa de vino de Oporto con dados de panceta ahumada

POSTRES

Piña asada al ron, crema de yogur de piña a la menta y helado de vainilla

Dulces para la sobremesa elaborados en casa

55€ (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Felices Fiestas





ELAS
RESTAURANTE



Menú Vegetariano Nochebuena

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

Felices Fiestas

