

MENÚ NAVIDEÑO 48€

-Milhojas de foie y manzana caramelizado

-Empanada de hongos con salsa de pimiento del piquillo

-Gambon a la plancha pelado con puré de purrusalda y marisco

Patatas con huevo a baja temperatura, aceite trufado y crema de longaniza fresca y queso

.....

-Corvina al horno con vinagreta de tomate

Y

-Costillar de cerdo a baja temperatura glaseado con salsa barbacoa

POSTRE:

-Torrija caramelizada con crema inglesa

Incluye: Vino tinto garnacha, blanco viura y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas)

Agua, pan y café normal