

MENÚ NAVIDEÑO PARA LLEVAR 37€

ENTRANTES

Milhojas de foie y manzana caramelizado

Gambón pelado a la plancha con puré de purrusalda y marisco

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

SEGUNDO A ELEGIR

Costillar de cerdo a baja temperatura glaseado con salsa barbacoa

Corvina al horno con vinagreta de tomate

POSTRE

Torrija caramelizada con crema inglesa

Suplemento de 2,5 € por barra de pan recién horneada.

Disponible vino de la casa P.V 10€ o a la carta.