MENÚ ESPECIAL ATIPICO
DÍA DE *navidad*

CORTESÍA DE LA CASA

Croqueta jamón ibérico con velo de papada.

ENTRANTES

ENTRANTE FRIO:

Ceviche de vieiras, leche de tigre de menta y tamarindo con cebolla roja encurtida.

ENTRANTE CALIENTE

Canelón de pularda, beixamel de foie y cacao.

PLATOS PRINCIPALES

PRINCIPAL PESCADO

Rodaballo en salsa verde de almendras, parmentier de brócoli y yemas de triguero salteadas.

PRINCIPAL CARNE

Escalopines de presa ibérica, calabaza ahumada y espuma de chimichurri

PAUSA DULCE

Lavacake de chocolate , crema inglesa de canela y café con helado de turrón.

BEBIDAS INCLUIDAS

AGUA MINERAL Y VINOS:

- **TINTO**: AZPILICUETA D.O Rioja || **BLANCO**: PROTOS Verdejo D.O Rueda
- **CAVA**: Cava Freixenet Vintage Reserva

CAFÉ Y/O INFUSIÓN

PRECIO 62,90 € *p.p*

** *Por favor,* ***notificar cualquier restricción*** *alimentaria o menú vegetariano/vegano* ***con antelación.***
Menú exclusivo para el ***día 25 de diciembre*** *en horario de comida.*