

MENÚ NOCHEBUENA 2018

Aperitivo

Rollito de salmón con guacamole y paté de Txangurro

Entrante

Sopa de pularda rellena de orejones y foie con salteado de Boletus Edulis y crujiente de jamón ibérico

Principal

Bacalao confitado sobre lecho de mini verduritas al aroma de trufa
Y alioli de olivas negras

ó

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con puré de patata morada
y reducción de frambuesas

Postre

Tronco Navideño de chocolate

Bodega

Agua, cerveza, refrescos, zumos
Vino Blanco Emina Verdejo; D.O. Rueda
Vino tinto Vega crianza; D.O. Rioja
Cava Masía Perelada; D.O. Cava

49€

Nochebuena 2018

IVA Incluido

Precios por persona y servicio