



MENÚS NAVIDADES

Comidas y cenas de Lunes a Jueves

MENÚ 1

Ensalada de queso de cabra, brotes tiernos, uvas, nueces, cherrys, salsa de mostaza y vinagreta de frambuesas

Langostino tigre a la parrilla (5 uds/persona)

Carrillera ibérica guisada a baja temperatura "sin prisa" sobre crema parmentier

Vasito de galleta de almendra rota, yogurt y turrón D.O.Jijona

Vino blanco "Cune" Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto "Redreja" Vino Ecológico Valtiendas Tinta del País

Aguas minerales

Café

Cerveza de barril "Mahou"

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

(Refrescos no incluidos)

MENÚ 2

Ensalada de ventresca de atún, tartar de tomate, brotes tiernos y salmorejo clásico

Lomo de bacalao confitado al pilpil clásico con pisto de verduritas y crema de choriceros

Confit de pato con salsa de mandarina y salvia. Crema parmentier

Tiramisú a nuestra manera

(Crema ligera de mascarpone, gelatina de licor de almendra amarga, bizcocho aéreo de cacao y helado de café)

Vino blanco "Cune" Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto "Redreja" Vino Ecológico Valtiendas Tinta del País

Aguas minerales

Cerveza de barril "Mahou"

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

(Refrescos no incluidos)





MENÚ 3

Crema fina de patata ahumada con brandada de bacalao, tocineta ibérica y aceite de Oliva Virgen Ecológico

Timbal de pulpo y patata cacheada con alioli de pimentón de la Vera

Rabo de vaca estofado "sin prisa" y deshuesado, presentado en falsa lasaña

Vasito de mousse de yogurt y mango con galleta de almendra y choco blanco

Vino blanco "Cune" Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto "Redreja" Vino Ecológico Valtiendas Tinta del País

Aguas minerales

Cerveza de barril "Mahou"

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

(Refrescos no incluidos)

MENÚ 4

Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral trufado cocinado a 62 °C.

Lomo de lubina a la parrilla sobre hortalizas salteadas al pimentón y Demi Glace de Kalamata

Taco de Presa de Duroc a la parrilla de encina, patata ahumada y Demi Glace de Oloroso

Cheese Cake a nuestra manera

(Copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural)

Vino blanco "Cune" Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto "Redreja" Vino Ecológico Valtiendas Tinta del País

Aguas minerales

Cerveza de barril "Mahou"

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

(Refrescos no incluidos)



Para cualquier modificación, consúltenos