

MENÚ NOCHEBUENA



Tartar de langostinos y pipas de calabaza

Mousse de queso de cabra y remolacha

Croqueta de compango



Mosaico de mariscos con sopa fría de sus jugos y lima kaffir



*Rodaballo en salsa de mejillones al azafrán
y verduras encurtidas*



Bombón de pitu al mole, crema de aguacate y crujiente de maíz



Almendra, polvorón y limón



Surtido de mantecados y turrónes de nuestro obrador



BODEGA

V.T. Castilla y León Ossian Quintaluna 2021

V.T. Cádiz Luis Pérez Garum 2021

Corpinnat Recaredo Terrers 2019

Agua mineral



Café, infusiones

90€ (Iva incluido)

MENÚ NAVIDAD



Aspic de berberechos y codium

Tosta de sardina ahumada y encurtidos

Crema trufada de setas



Salpicón de pulpo y langostinos



*Milhojas de merluza de pincho de Avilés y centollo
con salsa de champagne y buñuelo de oricios*



Cordero Xaldu con guiso de setas, crujiente de miel y ensalada de brotes



Cake de chocolate con cremoso de caramelo y su teja



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Rueda José Pariente 2023

D.O. Ribera del Duero Damana 5 2021

D.O. Penedés At Roca Reserva Brut Nature 2022

Agua mineral



Café, infusiones

85€ (Iva incluido)