



Menú Nochebuena

2018



Entrada

Bombón de foie
Croquetas cremosas de sepia y tinta
Ravioli crujiente de calabaza y pistachos



Primero

Lomo de merluza del Cantábrico con arroz cremoso de pulpo y sepia
Sobre jugo de centolla



Segundo

Suprema de Pularda asada, chalotas y ciruelas
Salsa de almendras marconas y azafrán



Postre

Red velvet con sorbete de frambuesa
Acompañado de frutos silvestres



Bodega

Vacceos verdejo 2017 blanco, D.O. Rueda
Glorioso Crianza 2014 tinto, D.O. Ca Rioja
Mascaró Brut Reserva, D.O. Cava
Turrónes y dulces navideños



55€

(impuestos incluidos)



Menú de Navidad

2018

Entrada

Gambas blancas de Huelva y langostinos tigres
Cocidos en agua de mar
Surtido de ibéricos y queso de cabra y oveja grazalameña
Con torta de tomillo

Primero

Rodaballo lacado con ajada dulce
Patatas machaconas

Segundo

Presa ibérica a la parrilla con manzana a la canela
Salsa Málaga Virgen

Postre

Milhojas de nata y yemas rondeñas
con sopa de almendras

Bodega

Epilógo Sauvignon Blanc 2017 blanco, D.O. La Mancha
Traslascuestas Roble 2016 tinto, D.O. Ribera del Duero
Rigol Brut, D.O. Cava
Turrone y dulces navideños

55€

(impuestos incluidos)