

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO de bienvenida.

ENTRANTES para compartir

Croqueta casera de jamón ibérico (individual)

Gluten, lácteos,

Burrata fresca sobre cama pesto verde y setas portobello confitadas

Lácteos, gluten, frutos de cáscara, sulfitos (por el vinagre), cacahuetes

Winter Rolls de Pato Pekin con salsa sweet chili. (individual)

Gluten, soja, sesamo, lácteos

Taco de gambas en tempura, brotes tiernos y mahonesa de kimchi. (individual)

Gluten, pescado, lácteos, huevo

PRINCIPALES a elegir uno

Tataki de atún rojo a la brasa, edamame y salsa oriental

Soja, pescado, frutos de cáscara, gluten, huevo

Salmón noruego a la crema de eneldo, acompañado de verduras braseadas

Pescado, huevo

Secreto de cerdo a la brasa con reducción de curry rojo, manzana asada
a las finas hierbas y patatas fritas

Gluten, lácteos

Hamburguesa francesa: 200 grs de hamburguesa de vaca madurada al carbón,
foie fresco, cebolla caramelizada, crema de brie y salsa de trufa

Gluten, lácteos, huevo

POSTRES para elegir uno

Tiramisu navideño

Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara

Brownie con helado

Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara

Casera de Queso

Gluten, lácteos, huevo

Fruta del día: Piña

Incluye entrante, principal y postre

29,50 €

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1 1149/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información, consulte a nuestro personal. Este establecimiento no es un restaurante libre de alérgenos, por la manipulación de los mismos en la elaboración de los platos pueden existir trazas de cualquiera de ellos.

