

MENÚ NAVIDAD GOURMET

APERITIVO de bienvenida

ENTRANTES para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico (individual)

Gluten, lácteos

Burrata trufada con pesto, setas portobello confitadas y nuestra focaccia

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

Degustación de steak tartar de solomillo de ternera (individual)

Gluten, mostaza, pescado, huevo

“Coca” de sashimi de atún rojo con pico de gallo y alga wakame (individual)

Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, sésamo

PRINCIPALES a elegir uno

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

Soja, pescado, frutos de cáscara, huevo

Lubina de playa cocinada al carbón, espárragos asados y tomates confitados

Pescado, frutos de cáscara, huevo

Lomo alto de vaca madurada a la brasa, salsa bearnesa y sus patatas

Gluten

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

Gluten, lácteos

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

Incluye entrante, principal y postre

39,25 €

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.

