



Menú de Navidad

Para empezar

Crema de calabaza y cardamomo con crujiente de
parmesano

Continuamos...

Ensaladilla de kimchi con carpaccio de langostinos
Verdinas con almejas en bisquet de marisco
Foie al oporto con plumcake de pasas

Del mar

Mero con risotto de remolacha y espuma de bilbaína

De la tierra

Lingote de cochinillo con puré duquesa y manzana caramelizada

Para terminar

Coulant de praliné con guindas en textura

Bebidas

Vino blanco Martín Codax. Albariño (D.O. Rias Baixas)

Vino tinto Alto de los Zorros 10 meses (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, Refrescos y Agua

Café o infusión

**** Cualquier otra consumición se factura a parte del precio del menú**

PRECIO:

75€