

MENÚ NOCHEBUENA



Aperitivos

Tartar de atún rojo Balfegó sobre crujiente de hoja de shiso
Bombón de foie almendrado con albaricoque avainillado

Entrante

Bullabesa de carabinero, rape y frégola sarda

Principal de pescado

Wellington de lubina, duxelle de setas y jugo de ave

Principal de carne

Timbal de cordero a baja temperatura, glaseado de oporto, manzana asada y salsifís

Prepostre

Sorbete de mango y fruta de la pasión

Postre

Piña asada con jengibre, vainilla y galleta de almendra

Bodega

Jardín de Lucía · D.O. Rías Baixas · Albariño
La Locomotora · D.O.Ca. Rioja · Tempranillo
Juvé & Camps Essential Púrpura

Agua y café

175 €

IVA incluido