MENÚ DE NAVIDAD - 1

APERITIVO

(1 plato cada 4 comensales) Buñuelos negros de Bacalao con nuestro alioli. PIMIENTOS DE PADRÓN. FRITURA DE PESCADO DE SANT CARLES DE LA RÁPITA, PLATITO DE JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA, ALCACHOFA CONFITADA CON FOIE, CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA

S PAN DE CRISTAL S

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CANFI ÓN DE PINTADA CON TRUFA STEAK TARTAR CORTADO A MANO CON HELADO DE DIJON CALAMAR DE LA BARCELONETA A LA PLANCHA PLACA DE COCHINILLO DESHUESADO AL HORNO DE PIEDRA

POSTRE A ELEGIR

PIÑA NATURAL

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA CON MANGO

SURTIDO DE POLVORONES Y TURRONES

BODEGA (1 botella cada 4 comensales)

Vino blanco verdejo AMOR VERDE Vino tinto DO Ribera del Duero NACIONAL 122 Agua mineral, Café

PRECIO... 56.90€ (IVA incluido)