

MENÚ DE NAVIDAD **(25 DE DICIEMBRE)**

APERITIVOS:

- CAPUCCINO DE MORCILLA
- CROQUETA DE "CALLOS LÚBORA"
- SIU MAI DE PATO Y HOISIN

ENTRANTES:

- TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJO BLANCO DE COCO
- CREMA DE CEBOLLA TIerna, GAMBA Y CAVIAR
- BRIÔCHE, CECINA DE WAGYU, TORTA DEL CASAR Y TRUFA

PESCADO:

- LOMO DE RODABALLO ASADO, VAINAS TIERNAS Y EMULSIÓN DE BILBAÍNA

CARNE:

- PALETILLA DE CORDERO LECHAL CONFITADA Y DESHUESADA, EN SU PROPIO JUGO

POSTRE:

- MOUSSE DE TURRÓN, FRUTOS ROJOS Y HERBABUENA

- PRECIO PERSONA 60€ (BEBIDAS NO INCLUIDAS)
- MARIHAJE 35€
- MENÚ INFANTIL 30€ (CROQUETAS, ENSALADILLA, PRESA IBÉRICA CON PATATAS Y TARTA DE CHOCOLATE)
- PLAZAS LIMITADAS, IMPRESCINDIBLE RESERVA ANTIOPADA 20€ POR COMENSAL