



Menú Nochebuena

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Guijuelo, cortado a cuchillo
Gravlax de salmón, queso crema y cítricos
Huevo de perdiz en aspic de ave

Entrantes

Foie gras mi-cuit, confitura de cava y pain d'épices
Ravioli de carabinero

Principal (*a escoger*)

Lubina en costra de pan, acompañada de verduritas glaseadas
Cordero lechal asado a baja temperatura

Postre

Brazo de reina red velvet y castaña asada

Bodega

Vino Blanco: Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Vino Tinto: Venta Las Vacas | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo
Cava: Juvé & Camps Essential Púrpura

180 euros

IVA incluido