

MENÚ DE NAVIDAD



MENÚ

Timbal de bacalao curado a la sal y pimientos asados, ruille de aceitunas negras y brotes verdes.

Copa con crema de boletus edulis, ibérico trufas y huevo poche.

Degustación de merluza asada con trigueros, cherry y salsa de gambas con alioli de pera.

Cochinillo rustido con patatas panadera y piquillo.

POSTRES

Tronco de navidad con helado de turrón de almendras.

Cafés e infusiones con dulces navideños.

BODEGA

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano).

801 (D.O. Cariñena).

Cava Prima Vides Codorniu.

59€ IVA incluido

MENÚ NIÑOS

Espagueti de Pastas Romero con salsa de tomate y Grana Padano.

Costillas de ternasco con patatas fritas.

Brownie de chocolate con helado de Huevo Kinder.

25€ IVA incluido

