

Navidad

MENU

SERVIDO EL 24.12 Y EL 25.12

APERITIVOS

Olivas verdes fritas
Mantequilla de aceite de oliva y brioche

ENTRANTES

Ostra y aguachile de caviar cítrico
Tartar de gamba roja
Ensalada de tomate asado, gorgonzola y trufa
Flor de alcachofa braseada, caldo de setas y polvo de anchoa
Caldo de galets, pringá y boniato

PRINCIPALES

Mosaico de lubina sobre gazpachuelo y
aceite de hierbas
Canelón de cordero en patata frita, chutney de
maracuyá y velouté de su gravy

POSTRES

Texturas anisadas de navidad
Helado de aguacate, coco y tierra de
especias

€55,-



Navidad

VINOS

SERVIDO EL 24.12 Y EL 25.12

APERITIVOS

Palo Cortado 1730

(Jerez)

ENTRANTES

Espumoso Gramona rosé roent (Corpinnat)

Blanco Caraballas verdejo (Rueda)

MAIN COURSES

Blanco Caraballas verdejo (Rueda)

Tinto ARX (Tierra de Cádiz)

POSTRES

El Candado Pedro Ximénez (Jerez)

€ 27,-