

Menu Festivo

MENU

SERVIDO DEL 20.12 AL 23.12 Y DEL 26.12 AL 02.01

APERITIVOS

Olivas verdes fritas

ENTRANTES

Ostra y aguachile de caviar cítrico

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

or

Canelón de cordero en patata frita, chutney de
maracuyá y velouté de su gravy

POSTRES

Texturas anisadas de navidad

€ 40,-

Menu Festivo

VINOS

SERVIDO DEL 20.12 AL 23.12 Y DEL 26.12 AL 02.01

APERITIVOS

Palo Cortado 1730
(Jerez)

ENTRANTES

Gramona Roent Rosé, Corpinnat (Sparkling Wine)
Caraballas Verdejo, Rueda (White Wine)

PRINCIPALES

Caraballas Verdejo, Rueda (White Wine)
or
ARX, Tierra de Cádiz (Red Wine)

POSTRES

El Candado Pedro Ximenez, Jerez, (sweet wine)

€ 25,-