

## MENÚ DE NOCHEBUENA 2021

### APERITIVO



Envoltinis de jamón de pato rellenos de compota de uvas y aceite de delicia ibérica

### ENTRANTE



Ensalada de calamares marinados y langostinos sobre bouquet de brotes verdes con emulsión de tinta

### PESCADO



Bacalao gratinado con muselina de gambas al pimentón de La Vera DOP sobre ragout de verduras estofadas

### SORBETE



Sorbete de frutos rojos

### CARNE



Pularda rellena de foie y frutos secos sobre puré de manzana con reducción de vino DOP Ribera del Guadiana

### POSTRE



Biscuit de leche condensada con merengue y frutos rojos



Dulces navideños

### BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto, cava y café

Precio del menú por persona: 45 € IVA incluido

#### ALÉRGICOS / ALLERGENS

													
APIO CELERY	SÉSAMO SESAME	CACAHUETE PEANUTS	FRUTOS SECOS NUTS	ALTRAMUZ LUPINS	SOJA SOY	GLUTEN GLUTEN	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	MOLUSCOS MOLLUSKS	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	LÁCTEOS MILK	MOSTAZA MUSTARD	SULFITOS SULPHITES