

MENÚ DE FIN DE AÑO 2023

APERITIVO

 *Milhojas de pate de foie, manzana asada y cebolla caramelizada*

ENTRANTE

     *Crema suave de crustáceos con carabineros y emulsión de ajo blanco*

PESCADO

  *Lomo de lubina con risotto verde y salsa de cava extremeño al aroma de cítricos*

SORBETE

    *Sorbete de ron miel con hierbabuena y lima*

CARNE

  *Cochinillo deshuesado a baja temperatura con patatas gratinadas y compota de manzana asada*

POSTRE

     *Sopa de chocolate blanco con turrón y helado de pistacho*

      *Dulces navideños*

Uvas de la Suerte

BODEGA

Agua, vino blanco y vino tinto, cava y café

Precio del menú por persona: 80 € IVA incluido

ALÉRGENOS / ALLERGENS

             

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