







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

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