




## MENÚ DE AÑO NUEVO 2024




### APERITIVO

   SO<sub>2</sub> Tartar de salmón con emulsión de mango y aceite de semillas

### ENTRANTE

 SO<sub>2</sub>    Crema de boletus con ave y yema curada en soja


### PESCADO

  SO<sub>2</sub>  Rollito de merluza relleno de gambones, envuelto en jamón ibérico con crema de crustáceos



### SORBETE

  SO<sub>2</sub> Sorbete de manzana verde con limón

### CARNE

 SO<sub>2</sub> Solomillo de ibérico con pastel de patatas gratinadas y reducción de Ribera del Guadiana

### POSTRE

 SO<sub>2</sub>  Semifrío de turrón con salsa de chocolate caliente

   SO<sub>2</sub>   Dulces navideños

### BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café

Precio del menú por persona: 40 € 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