

## MENÚ NOCHEBUENA 2018

### Aperitivo

Brocheta de Pulpo con Parmentier de Patata  
al Pimentón de La Vera.

### Entrante

Crema suave de Boletus con Yema curada en Soja  
sobre Tartar de Perdiz Roja y Jamón.

### Pescado

Merluza rellena de Gambas con Salsa de Almejas  
al Cava y Arroz Verde.

### Sorbete

Sorbete de Mandarina.

### Carne

Presa Ibérica Extremeña lacada con Demi-Glace  
acompañada de Espárragos Trigueros y Jamón.

### Postres

Cremoso de Chocolate Blanco con Picatostes dulces  
y Helado de Pistacho.

Dulces Navideños.

Bodega: agua, vino blanco y vino tinto. Cava y Café.  
Precio por persona 45 € IVA incluido.