

MENÚ DE FIN DE AÑO 2018

Aperitivo

Tartar de Gamba Roja y Manzana sobre Carpaccio de Presa Ibérica marinada con Vinagreta cítrica de Mostaza.

Entrante

Bisque de Carabineros con Trufas de Vieira y Bacalao acompañado de frescos Brotes de la Huerta.

Pescado

Rape Alangostado marinado con Pimentón de La Vera sobre Cebiche de Langostinos y Emulsión de Ajos Confitados.

Sorbete

Sorbete de Caipiriña con Nube Helada de Coco y Frutas Glaseadas.

Carne

Lingote de Cochinillo Deshuesado y Confitado a fuego lento sobre Mermelada de Mango y Uvas Glaseadas.

Postres

Sorpresa de Caramelo de Vino Dulce y Turrón con Mousse de Frutos Rojos.

Dulces Navideños.

Bodega: agua, vino blanco y vino tinto. Cava y Café.
Precio por persona 70 € IVA incluido.