

## MENÚ DE NAVIDAD 2018

### Aperitivo

Tataki de Atún Marinado  
con emulsión de Alioli y Brotes Tiernos.

### Entrante

Ensalada de láminas de Bacalao  
con Vinagreta de Cítricos y Quínoa crujiente.

### Pescado

Lomo de Salmón al Horno sobre Salteado  
de Tallarines de Calabacín con Reducción de Mostaza y Gambas.

### Sorbete

Sorbete de Piña y Hierbabuena.

### Carne

Carrillera de Ternera estofada  
con Verduras y Patatas rotas al Comino.

### Postres

Bombón de Helado de Turrón con Chocolate  
templado y Crocanti de Almendra.

Dulces navideños.

Bodega: agua, vino blanco y vino tinto. Café.  
Precio por persona 35 € IVA incluido.