



## MENÚ GRUPOS NAVIDAD Nº 2


### APERITIVO

 Canelón de pato con uvas pasas sobre crema de pimientos del piquillo.

### ENTRANTE

  Ensalada de solomillo confitado con boletus y vinagreta de cebollino con nueces.



### PESCADO

 Bacalao asado con muselina de mejillones y gambas sobre crema de verduras escabechadas.

### SORBETE

  Sorbete de manzana verde.

### CARNE

  Carrillera de ternera estofada con patatas al vapor y zanahorias encominadas.

### POSTRES

 Trufas de chocolate blanco con polvo de coco y salsa de fresas especiadas.

 Dulces Navideños.

### BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café.

Precio por persona: 36 € IVA incluido.

#### ALÉRGENOS / 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	