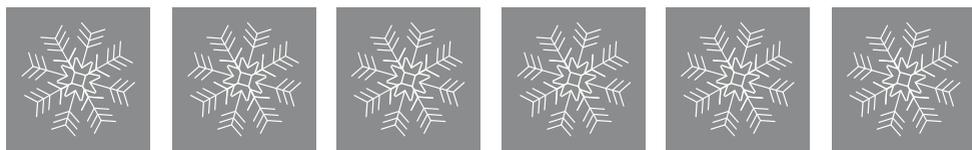


# Menú de Navidad 2018





# Menú de Navidad

## Primeros a escoger

Verdes de temporada con dados de salmón Carpier,  
espárragos verdes y vinagreta cítrica

Carpaccio de langostinos con setas de temporada, aceitunas negras y canónigos

Crema de calabaza con aroma de naranja, pipas, jamón ibérico y picatostes

Canelón XXL de marisco y pescado con bechamel de espinacas

\*\*\*\*

## Segundos a escoger

Salmón con aceite de limón y vainilla, y wok de verduras

Pintada rellena de foie y setas con cebolla confitada al jengibre

Meloso de ternera con gratén de patata, jamón y trufa

Cordero deshuesado con milhojas de foie y setas, puré de manzana y canela

Wok de verduras con sésamo y soja (vegetariano)

\*\*\*\*

## Postres a escoger

Tiramisú

Lemon Pie con merenge

Brocheta de fruta

Barquillos y turrónes

\*\*\*\*

## Bodega

Aguas minerales

Verdeo, D.O. Rueda

Celeste, D.O. Ribera del Duero

Café o infusión

# 42€

IVA incluido

Precio para grupos de más de 15 personas