

MENÚ FIESTAS NAVIDAD

2025



APERITIVO

Ajo blanco de manzana verde con salón ahumado y uvas frescas

ENTRANTE A ESCOGER

Tartar de atún rojo Balfegó
con mango marinado y crujiente de algas nori

Canelón meloso de carrillera ibérica
con bechamel al parmesano y toque de trufa

Burratina cremosa
con tomates asados a la provenzal, naranja y vinagreta de granada

Verduritas de temporada gratinadas
sobre crema de trufa (opción vegetariana)

PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz del señoret
con gamba roja, almeja japónica y alcachofas confitadas (mínimo 2 personas)

Solomillo de vaca rubia gallega
con demi-glacé de Oporto y parmentier cremoso

Suprema de lubina al horno
con salsa beurre blanc, alcachofas confitadas y vinagreta de alcaparras

Milhojas de ratatouille de berenjena gratinada
al estilo provenzal (opción vegetariana)

POSTRE A ESCOGER

Hojaldre crujiente
de crema y fruta de temporada

Tiramisú casero
con mascarpone y cacao puro

INCLUYE

1 botella de vino cada 2 personas o 3 bebidas por persona

61 EUROS/IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL Sopa de galets, canelón casero de pollo, brownie o fruta
24,90 EUROS/IVA INCLUIDO