



Navidad

Empresas 2020 - 2021

MENÚ 1

Copa de Cava de Bienvenida

Aperitivo del Chef

Entrante

Ensalada de tomate kumato con mazzarela, tapenade y pesto ligero de anacardos

Pescado

Bacalao en tempura con lechuga asada y alioli

Carne

Secreto ibérico a la parrilla con boniato al romero y pimientos del padrón

Postre

Coulant de chocolate con helado de gianduja

Dulces navideños

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino blanco D.O Rías Baixas

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

39€

por persona
IVA Incluido



MENÚ 2

Copa de Cava de Bienvenida
Aperitivo del Chef

Entrante

Ensalada de rúcula y canónigos con mahonesa de anchoas, roastbeef de presa ibérica, manzana y encurtidos

Pescado

Corvina asada en salsa bearnesa, puerros tostados y vinagreta de avellanas

Carne

Pluma ibérica a la parrilla con boniato al romero, gelée de vermut y ajetes salteados

Postre

Crema de limón con galleta de avellana y helado de mascarpone

Dulces navideños

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino blanco D.O Rías Baixas

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

42€

por persona
IVA Inlcuido



MENÚ 3

Copa de Cava de Bienvenida

Aperitivo del Chef

Entrante

Foie curado en sal y vino moscatel, alma de caviar de Riofrío y naranja amarga

Pescado

Rodaballo a la parrilla con salsa Thai, hierbas frescas y crème Frâiche

Carne

Paletilla de cordero lechal con carruécano picante y migas crujientes al pimentón

Postre

Bizcocho de cerveza negra, helado de pistacho y crema de Baileys

Dulces navideños

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino blanco D.O Rías Baixas

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

48€

por persona
IVA Inlcuido

