



## MENÚ

### Nº 1

Crema de tomate kumato al comino con ravioli crujiente de queso de cabra payoya y jamón de pato

Pluma ibérica a la parrilla con boniato asado al romero y pimientos del padrón

Cremoso de chocolate especiado con sopa de AOVE y chocolate blanco

*Dulces Navideños del monasterio de las Comendadoras de Santiago*

Bodega:

Blanco: D.O Rías Baixas, Marqués de Vizhoja

Tinto: D.O. Ribera del Duero, Tamiz

Aguas minerales, refrescos, cervezas

39 €

IVA incluido



## MENÚ Nº 2

Ensalada de salmón marinado con crema de aguacate,  
jengibre y remolacha encurtida

Berenjena ecológica asada, con ragout de pato y setas,  
lacada con salsa ponzu y virutas de bonito

Carrillera de ternera estofada al vermut con carruecano  
y migas crujientes de pimentón

Tarta de queso con galleta de avellana y helado de amarena

*Dulces Navideños del monasterio de las Comendadoras de Santiago*

Bodega:

Blanco: D.O Rías Baixas, Marqués de Vizhoja

Tinto: D.O. Ribera del Duero, Tamiz

Aguas minerales, refrescos, cervezas

**44 €**

IVA incluido



## MENÚ Nº 3

Rin ran de bacalao con naranja, cebolleta encurtida,  
jugo de aceitunas y tomatillos secos

Vieiras a la parrilla con ensalada tibia de wakame  
y coliflor en texturas

Lingote de cordero segureño al tomillo limonero con con berenjena confitada  
y crema de orejones

Coulant de chocolate guayaquil con sopa de coco y lichis

*Dulces Navideños del monasterio de las Comendadoras de Santiago*

Bodega:

Blanco: D.O Rías Baixas, Marqués de Vizhoja

Tinto: D.O. Ca Rioja, Marqués de Arienzo Crianza

Aguas minerales, refrescos, cervezas

52 €

IVA incluido