



Menú de Navidad

Entrada de Sabores para Compartir

Selección de Quesos Manchegos Acompañados de Crujiente de Pan y Mermelada de Tomate
Ensalada de Perdiz con Setas Escabechadas y Cacahuètes
Tartar de Salmón y Langostinos sobre Aguacate Aderezado con Mayonesa de Lima y Cilantro
Cogollos Braseados con Vinagreta de Hierbas y Parmesano
Huevos Estrellados con Jamón, Alcachofas y Ajos

Segundos a elegir

Carrillera de Ternera en Crema de Trufa y Parmentier de Patata
Magret de Pato Asado y Laqueado con Salsa Perigourdine
Secreto Ibérico con Salsa Miel y Mostaza
Atún Rojo con Salsa Teriyaki con Verdura Salteadas y Sésamo
Cola de Rape con Alcachofa Baby y Gambones
Merluza en Salsa verde de Limón y Almejas

Postres a elegir

Brownie de Cacao intenso acompañado de Helado de Leche Merengada
Tarta Cítrica de Limón con delicada Fruta Confitada
Delicia Ferrero con Virutas de Chocolate Negro y Crocanti de Almendra
Profiteroles rellenos de Nata fresca, bañados en Chocolate

Bodega

Castillo de Aresan- Ecológico "D.O Vino de la Tierra de Castilla" Obalo San Roque "D.O La Rioja"

*Agua, Refresco, Cerveza,
Café o Infusión*

Maria Costin
Chef

48€ p / p

