



Menú de Navidad

Entrada de sabores para compartir

- Jamón Ibérico con Pan de Cristal Dorado y Tomate Rallado de Temporada
- Pate de Foie Gras con Mermelada de Higos y Piñones Tostados
- Gamba Blanca de Dénia Cocida sobre Ensalada de Algas.
- Pulpo a la Gallega con Patata Baby y Pimentón de la Vera
- Croquetas de Jamón Ibérico con Alioli de Hierbas y Jamón Crujiente

Un descanso con nuestro Sorbete Navideño

Seguimos con los segundos a escoger

- Lomo de Bacalao Confitado con Sanfaina Tradicional
- * Salmón a la Parrilla Acompañado de Wok de Verduras y Emulsión Holandesa
- Codillo de Cerdo Asado Lentamente con Patatas, Cerveza y Romero Fresco
- Carrillada de Cerdo en Reducción de Vino Tinto, con Guarnición del Chef
- Placa de Cochinillo Sobre Cremoso Parmentier de Patata al Hinojo



Postres a elegir para seguir disfrutando

- Copa de falso Tiramisú de Mango
- Coulant de chocolate caliente y helado de vainilla
- Pastel de Queso con Frutos rojos
- Torrija con Caramelo y Helado de Café

Bodega

- O Luar Do Sil "D.O. Valdeorras"
- Hito "D.O Ribera del Duero"

Agua, Refresco, Cerveza,
Café o Infusión

Maria Costin
Chef

59€ p / p

