



MENÚ DE GRUPO

NAVIDAD

ABRIENDO BOCA

Burrata, brotes de rúcula y sardina caramelizada con vinagreta de turrón de almendra tostada

Tarrina de foie micuit con puré de albaricoque y lima

Buñuelo de sifón de tinta de calamar, relleno de brandada de bacalao y mayonesa de ajo negro

Croqueta de queso asturiano y membrillo con velo de paleta ibérica

Cilindro de patata brava rellena con salsa clandestina hindú finalizada con crema agria de menta.

CALENTANDO ESTÓMAGOS

Falso canelón de parmesano, relleno de corvina marinada con bechamel de calamansí y demi-glacé de piel de atún

DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger:

Presa ibérica cocinada en brasa y glaseada con jugo de ternera, naranja y clavo, en base de apionabo asado

Tataki de atún a la brasa con demi-glacé de romesco de ajo negro

UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Bizcocho ruso relleno de crema de avellana y mantequilla tostada

45€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales
Incluye una bebida: agua, refresco, copa de vino o cerveza

B