

# NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

## ABRIENDO BOCA

Para compartir:

Ceviche de corvina con leche de tigre de tamarindo, maíz en texturas y emulsión de boniato

Nigiri de anchoa y shiso verde con mayonesa de piñones tostados al wok

Foie micuit Boraz

---

## CALENTANDO ESTÓMAGOS

Canelón relleno de ternera y cordero napado con bechamel de parmesano, finalizado con demi-glace de trufa y setas de temporada

---

## HORNO POR NAVIDAD NO TIENE DESCANSO

A escoger:

Suprema de merluza en salmuera de leche, glaseada con bisque de turrón de Jijona

Solomillo de ternera a la brasa con jugo de castañas y romero

---

## UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Detox: infusión de frutos rojos, especias y pieles de cítricos

Flan de pantera rosa con helado de queso y frutos rojos

65€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales  
El precio del menú no incluye bebidas

**B**