

# Menú navideño 30€

35€ CON BOTELLA DE VINO

**Haga su menú, entrantes a todos por igual y principal personalizado.**

**Variado de postres a compartir y una botella de vino por cada 2 personas**

## ENTRANTES

- Spring rolo de verduras de temporada, mayonesa de soja, guacamole y germinados
- Buñuelo de pulpo con mayo Ahumada crumble de pimentón y tierra de patata
- Piruleta de langostinos en tempura, salsa de ostras y polvo de lima
- Brioche, mousse de queso crema especiado, salmón ahumado punto de anchoa y lima
- Pan bao de kalamar en su tinta, cremoso de cebollino y su crujiente
- Surtido de ibéricos , tostas y confitura de tomate
- Berenjena soasada , emulsión de tomate seco, mousse de burrata y polvo aceituna
- Croqueta de gambón, ajoaceite de tinta, piparra y huevas de alga
- Humus de remolacha, emulsión de comino y sticks de verduras
- Ensalada de brotes, tomatitos confitados, frutos secos y vinagreta de queso de cabra

## PRINCIPALES

- Canelones de toro con bechamel trufada y lágrima de gorgonzola
- Caldereta de bogavante y mariscos
- Lingote de cordero especiado, parmentier de patata Violet y verduras asadas
- Porchetta ibérica rellena de duxelle de setas e ibérico, gratén de patatas y puerro confitado (mínimo 4)
- Salmón parrilla, gelatina de pepino y parmentier de hinojo
- Carrillera de cerdo en salsa, patatas primor confitada en mantequilla especiada
- Raviolis de toro con salsa de boletus
- Fideos marineros de rape, sepia y langostinos ( Mínimo 4 pax)
- Solomillo café de Paris, patatas panadera y emulsión de ajo negro ( Mínimo 4 pax)
- Merluza confitada al cava, verduritas asadas, parmentier de boniato
- Caldereta de cordero con patatas (min 4 pax)

## POSTRES

- Flan de turrón
- Panacota de mango,
- Brownie chocolate blanco y pistacho

**MENÚ PARA RECOGER  
EN ESTABLECIMIENTO**