



MENUS
NAVIDAD
2015

**Cave Ovum*

**Tostada de Pan dulce de Lecina
con Tomate Natural, Champiñón y Panceta
de Guijuelo*

**Hamburguesa de Rape y Gambas con Cebolla
Caramelizada en Mistela*

**Patata Asada Rellena de Ternasco*

**Sorbete de Mojito*

**Salamillo con Foie a la Plancha*

**Brownie de Chocolate*

25€

*Pan,
Vino (1x4 Pax)
Agua Osmotizada*

A MESA COMPLETA



**Carpaccio Vitello Tonatto*

(1 x 4 pax)

**Ensalada Templada de Migas Castellanas y Huevo Frito*

(1 x 4 Pax)

**Arroz Meloso de Setas con Virutas de Foie*

(1 x 4 pax)

**Solomillo de Ternera con Flor de Jamón Ibérico*

ó

**Bacalao Confitado con Guarnición de Calamar y Setas
Saltados con Torrijas Fritas*

**Bizcocho a la Cerveza Negra con Frosting de Queso*

Pan, Vino Cose Crianza (1 x 4 Pax), Agua Osmotizada

30€

(I.V.A Incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mi-Cuit con Helado de Sandía

Tempura de Verduritas y Langostinos

Arroz Caldoso de Bogavante

Atún rojo a la Plancha con Mojo Colombiano
y fideos de Arroz Fritos

Carrillera de Ternera Estofada al Vino
Tinto sobre Puré de Calabaza

Quesada Artesana con Helado de
Fresas Ácidas

Petit Fours

35€

(I.V.A Incluido)

Pan, vino Care Crianza (1 x 4 pax) y Agua osmotizada

A MESA COMPLETA