Menú Navidad

25 DE DICIEMBRE

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Valle de los Pedroches acompañado de pan tostado y alioli

Croqueta casera de queso Idiazabal con crema de caqui

Flor de calabaza rellena con brandada de bacalao, piñones y trufa negra de temporada

Tartar de pez limón sobre base de tuétano a la brasa con caviar Osetra y “Finger Lime”

Berberechos a la brasa con salsa de ajo blanco y tomillo

Quisquillas de Motril hervidas sobre hielo pilé

Plato principal a elegir

Arroz meloso de centollo con plancton

o

Hurta a la brasa con virutas de champiñón y salsa de Champagne

o

Solomillo de ciervo a la brasa en costra de hierbas con setas del bosque y fondo oscuro de arándanos

Postre a compartir

Pera cocida en licor de cremaet, glaseada en chocolate blanco, chantilly con nueces crujientes, azúcar moscovado y peta-zeta de frambuesa acompañado de helado de frutos del bosque.

Para acabar...

Dulces Navideños y Copa de Cava Valenciano

Pan + Agua + Vino o Cerveza + Café

90 € PERSONA