

MENÚ DE NOCHEBUENA

Cocktail de bienvenida

Sardinas marinadas con sopita de tomate y falso caviar de cítricos

Salmón marinado al eneldo

Cecina de León con lascas de parmesano y aceite de humo de encina

Jamón y lomo ibéricos y queso

Croquetas de jamón cuadradas caseras

Langostinos crujientes con romesco de kikos

Cochinillo de Segovia confitado y deshuesado sobre patatas panadera clásicas con jugo de Oporto

Bombones de merluza rellenos de verduritas, salmón, setas y langostinos con su risotto de arroz de setas al curry

Brownie de chocolate con helado de vainilla

MARIDAJE

Blanco D.O. Rías Baixas "Follas Novas" de Paco y Lola - Albariño

Tinto D.O. Ribera del Duero "Ricardo Dumas"

50€.-

Aforo limitado

Hora de recepción: 21:00

Hora de cierre: 01:00