

Centro de Mesa

Surtido de Embutidos Ibéricos de Bellota
Terrina de Foie con pan de semillas y Mermelada de
Frambuesa
Revuelto de Jamón Ibérico y Gambas
Cardos con Almejas salsa de almendras



A elegir

Taco de Corvina Relleno de Gulas con Salsa de Sidra
Lomo de San Pedro al Horno sobre Panadera de Tomate
Chuletón de Ternera a la Brasa, Patatas a lo Pobre
Solomillo de Ibérico con Crema de Roquerfort y patatas



Browine de Café Irlandés, Helado de Vainilla y Crema de
Toffé

Precio 27,00€

Centro de Mesa

Surtido de Embutidos ibéricos de Bellota
Terrina de Foie con pan de semillas y Mermelada de
Frambuesa
Revuelto de Jamón Ibérico y Gambas
Cardos con Almejas en salsa de almendras



A elegir

Merluza Glaseadas sobre Tomate Concassé
Suprema de Lubina de ración con mousse de txangurro
Carrillera de Ibérico Glaseada al Vino Tinto
Pierna de cordero asada al estilo de supulveda



Sopa de Coco con Gianduja de Chocolate Cuba

Precio 27,00 €

Menú Navidad 2009

Jamón, Lomo Ibérico y Queso
Pastel de Buey de Mar con jugo de puerros
Pimientos del Piquillo Rellenos de Frutos de Mar
Tostas de escalibada con anchoas



Lomo de San Pedro al Horno sobre Panadera de Tomate



Medallón de Solomillo, Jamón Ibérico y Lascas de Jijona



Helado de Turrón, Mousse de Naranja y Salsa de Café

Precio de 35 €

Menú Degustación

Crujiente de Foie de Pato con Manzana Acida y
Mango



Saquito de Txangurro y puerro con jugo de arándanos



Lomo de Bacalao al estilo monacal



Sorbete de Manzana al Calvados



Medallón de Solomillo, Jamón Ibérico y Lascas de
Jijona



Mouse de Chocolate Blanco y Crema de Avellanas



Precio 42 €



PRECIOS CON IVA INCLUIDO