

MENU
Navidad

Que esta Navidad nos regale tiempo para
abrazarnos, escucharnos y disfrutar juntos.

¡Felices Fiestas!

Equipo D.G

MENÚ

Tradición

Aperitivo



Tostita de brandada de bacalao y pimiento asado

Entrante



Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado y
piña

Principal

Carrilleras de ibérico y milhojas de patata

Pastre



Pastel de queso fundido, frutos rojos y helado

Petit fours navideños

Bodega

Emina, Verdejo
Cuatro Pasos, Mencía
Ventura Soler, Brut Nature

Precio por persona: 55€ IVA y bodega incluido

MENÚ

Esencia

Aperitivo



Croquetas de jamón de bellota

Entrante



Canelones de rabo de toro y queso payoyo

Principal

Merluza asada, suquet de carabineros y trigueros

Postre



Chocolate aireado, crema de avellanas y coco helado

Petit fours navideños

Bodega

Emina, Verdejo
Cuatro Pasos, Mencía
Ventura Soler, Brut Nature

Precio por persona: 55€ IVA y bodega incluido

MENÚ *Ilusión*

Entrante *

Crema de marisco

Primero

Bacalao en su pil pil y pimientos asados a la brasa



Segundo

Presa ibérica de Guijuelo y parmentier de boniato

Pastre

Tarta árabe con frutos rojos y sorbete de frambuesas *

Petit fours navideños

Bodega

Emina, Verdejo
Cuatro Pasos, Mencía
Ventura Soler, Brut Nature

Precio por persona: 65€ IVA y bodega incluido

MENÚ

Sabores de Navidad

Entrante *

Langostinos crujientes, ibérico y agri dulce de jerez

Primero

Lubina asada con salteado asiático de verduras



Segundo

Solomillo de Morucha, berenjena quemada y setas

Postre

Sopa de fresa, fresas y helado



Petit fours navideños

Bodega

Emina, Verdejo
Cuatro Pasos, Mencía
Ventura Soler, Brut Nature

Precio por persona: 75€ IVA y bodega incluido