

Menú aroma de Nadal

Entrantes a compartir

- Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón
- Pulpo a la brasa, espuma de patata y aceite de sobrasada
- Pincho de pluma ibérica a la parrilla con adobo de pimentón, cebolla encurtida y patatas confitadas
- Ensalada de tomates orgánicos y burrata, fruta encurtida, cebolla tierna y aceite de albahaca

Principal a elegir

- Rodaballo al horno con peperonata y alcaparrones sobre puré cremoso de alubia
- Carrillera de ternera glaseada con boletus y puré de apio nabo y vainilla
- Gnocchi de patata con mantequilla de limón y setas salteadas

Postre a elegir

MEDITERRANI

Torrija de chocolate blanco, helado de manzana y canela y crumble de jengibre

BLACK AND WHITE

Mousse de chocolate (70%) merengues secos de vainilla, helado de vainilla

Bodega

DESCOMUNAL

Verdejo (D.O. Rueda)

ARI GOITIA

Tempranillo, Garnacha (D.O. Ca Rioja)

44,00€ p.p

IVA incluido.