

## **MENU NAVIDAD 2**



*Aperitivo de cucurucho de pasta filo relleno de langostino*

### **Degustación de entrantes**

*(a compartir)*

*Jamón ibérico de bellota y pan tostado con tomate*

*y*

*Ensalada caprichosa de salmón marinado y aguacate  
con aliño de salsa tártara*

*y*

*Corazones de alcachofas de temporada fritos muy crujientes*

*y*

*Sepias pequeñas de playa salteadas con gambas, ajito  
y pimentón de la Vera*

### **Plato principal**

*(a escoger)*

*Solomillo de ternera a la crema de ceps  
con patatas parisinas fritas*

*o*

*Colita de rape a la salsa marinera con almejas*

### **Postre**

*Brownie de chocolate y nueces  
con bola de helado de baileys*

### **Bebidas**

*Vino tinto Viña Ugarte crianza      Rioja*

*o*

*Vino blanco del Penedès*

*Agua mineral*

*Copa de cava Rovellats Premier brut nature*

*Turrones*

*Café*

*(\*) Existe la opción de cambiar el solomillo de ternera por  
Cabrito asado al horno estilo norte con nido de patatas  
paja y berenjena en tempura*

*Precio 45€ (IVA incluido)*

