

# DÍA DE NAVIDAD









### APERITIVOS A CENTRO DE MESA

Pan Payés artesanal con all i oli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con queso curado de oveja

Milhojas de foie Grass y manzana Golden caramelizada al Px con láminas de pan

Profiterol de gamba roja con emulsión de su jugo

### ENTRANTE

Bisque suave de bogavante con Picatostes de pan brioche y chips de alcachofas baby

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de Cangrejo Azul, gamba roja y alcachofas -min. 2 pax-Cordero confitado en terrina con crumble de pistachos y parmentier de patata violeta Corvina asada con trompeta negra en salsa Beurre blanc al Chardonnay Panzottis de espinaca y requesón con bechamel de piñones garrapiñados y salvia

### **POSTRE**

Semi frio de chocolate negro con crumble de avellanas y espuma de toffee salado

50€

NO incluye bebida





## MENÚ NIÑOS

-Hasta 12 años-









## ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón y Coca-pizza Margarita

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas Macarrones con tomate y queso Hamburguesa de ternera con patatas fritas

## POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas Helado de vainilla con Mikados Fruta del tiempo

> 28€ No incluye bebida