MENÚ NAVIDAD

25 de diciembre del 2026

APERITIVOS

Lingote de foie y oro
Croquetas de gamba al ajillo con mayonesa de perejil
Tosta de anchoa, pan brioche y mantequilla ahumada
Pico suflado de jamón ibérico
Tartaleta OVEO de boletus y trufa

ENTRANTE

Cóctel de gambas

PRINCIPAL

(a elegir)

Lubina a baja temperatura, puerro confitado, sopa de calamar y cristal de patata

O

Lingote de cordero lechal a las 12 especias con calabaza y castaña

POSTRE

Ramón Cheesecake

BEBIDAS Y BODEGA

Vino blanco Pazo de Barrantes Pazito D.O. Rías Baixas
Vino tinto Marqués de Murrieta D.O.Ca. Rioja
Cava Juvé & Camps Púrpura

PRECIO: 96,50 €

PAPAGENA