



Fin de año 2018

APERITIVOS

Brocheta de Presa ibérica, alcachofa y salsa Teriyaki
Dado de foie hecho en casa con pan de especias crujiente
Croqueta de queso ahumado con puré de pera y manzana a la canela
Chupito de crema de Ceps y aceite de trufa

ENTRANTE

Ensalada de colas de gambas langostineras a la vinagreta de piñones y trompetas de la muerte

SEGUNDO

Solomillo de Ternera con lasca de foie a la plancha, salsa de Oporto, cremoso de celery cebollitas al Módena y trigueros

POSTRE

Lingote de mousse de turrón con crujiente de almendra y toffe

Agua

Vino blanco

Vino tinto Reserva

Cava Brut Nature

Cafes

Cotillón, uvas de la suerte y Dj

70 € (IVA INCLUIDO)

