MENÚ ESPECIAL

SANT ESTEVE

26 DE DICIEMBRE



APERITIVO

Flor de alcachofa con tartar de cecina y almendras tostadas

PRIMEROS

Ensalada de crujientes con vieiras gallegas, gambas y chutney tropical

Sopa umami de ave de corral con galets rellenos, mini pilotetes y aceite de trufa negra

Canelón XXL de carrillera de ternera confitada al fondo de oporto con queso añejo

Raviolis de calabaza con fritata y emulsión de albahaca y piñones **(veggie)**

SEGUNDOS

Cochinillo a baja temperatura con manzana y chutney de canela en rama

Tournedó de ternera a la borgoña con parmentiere de patata y mousse de oca

Suprema de bacalao del norte a la crema de ceps y raviolis crujientes

Milhojas de patatas, setas y trufa a la margarina vegetal **(veggie)**

MOMENTO DULCE

Milhojas de cremoso de turrón y chocolate blanco con frutos

Nuestro yogurt con coulis de frutos rojos y crocante de neulas

Helado artesano de lima y albahaca

BEBIDAS

Bodega seleccionada

Agua, refrescos, cervezas

Turrones y cava por cortesia de dtaping

PVP 55€ P. PERSONA



DISPONEMOS DE MENU INFANTIL:
Canelones de la iaia, milanesa de ternera con patatitas, helado o pastel de chocolate, bebida.

20€/NIÑ@ (MENORES DE 12 AÑOS).

ADAPTAMOS EL MENÚ A INTOLERANCIAS Y VEGGIES. PREVIO AVISO.

RESERVAS LLAMANDO AL
93 510 18 49