

MENÚ DE NAVIDAD 2017

AMUSE-GUEULES, APERITIVO DEL CHEF

Crema de puerros con salvia y aceite de pipas de calabaza

○

Crema de gambas al brandy

○

Parfait de foie gras de pato al riesling

○

Salmón ahumado con rösti y bouquet de ensalada

○

Canelones de la casa con salsa de trufa blanca

○

Raviolis rellenos de rodaballo con salsa de eneldo

○

Risotto al rabo de buey

○

Alcachofas frescas salteadas con aceite de oliva ajito y perejil

○

Variación de tempura, langostinos, filetes de pescado y verduras con salsa de curry

---

Pechuga de pavo rellena, con salsa de cava, verduras frescas y patatas

○

Civet de jabali con setas y arándanos, verduras frescas y "spätzli"

○

Rumpsteak de ternera asturiana a la parrilla, salsa maître d'hotel, verduras frescas y patatas

○

Pechuga de pato asado a la naranja, verduras frescas y patatas

○

Supremas de salmón fresco con espinacas envuelto en hojaldre, salsa a la pimienta rosa y verduritas

○

Tempura de langostinos con salsa tartara, verduras frescas y patatas

○

Variado de pescado con su canelón de marisco y salsa de vino blanco, verduras y arroz

○

Filetes de merluza con almejas a la salsa verde, verduras frescas y patatas

POSTRE ESPECIAL DE NAVIDAD

JOSÉ FERRER MANTO DOLÇ 2015, CON EL POSTRE

CAFÉ Y LICORES, SELECCIÓN DE TRUFITAS DE CHOCOLATE

VINO BLANCO, PREMIUM 1904, SAUVIGNON BLANC

VINO TINTO, LAGUNILLA RESERVA 2011, RIOJA

Precio 50,00 €, iva incluido