

Amuse-gueules, aperitivo del chef

### ENTRANTE DE SU ELECCIÓN

Sopa tailandesa de pollo con hierba limón y gengibre caramelizado

o

Crema de gambas al brandy

o

Parfait de foie gras de pato al riesling y brioche de especies

o

Salmón ahumado con rösti de patata y bouquet de ensalada

o

Surtido de ensaladas con galantina de picanton y vinagreta al jerez

o

Canelones de la casa con salsa de trufa

o

Raviolis de rodaballo con sus gambitas en salsa de frutos del mar

o

Quiche de alcachofas a la catalana con salsa al cognac

o

Salteado de pescado y marisco a la mallorquina con sus patatitas

### PLATO PRINCIPAL DE SU ELECCIÓN

Variación de pavo, muslo relleno y pechuga glaceada con miel y salsa de cava

o

Civet de ciervo con setas, arándanos y pasta "spätzli"

o

Rumpsteak de ternera asturiana a la parrilla con salsa bernesa

o

Medaillon de solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con salsa de oporto

o

Supremas de bacalao con tomillo, ajitos, concassé de tomate y salsa vino blanco

o

Tempura de langostinos con chutney de mango y dip de curry

o

Saltimboca de dorada con risotto de sepia a la marinera de vino blanco

## MENÚ DE NAVIDAD

25 y 26 de Diciembre 2020

### POSTRE ESPECIAL DE NAVIDAD

Copa de José Ferrer Manto Dolç 2018

### CAFÉ Y LICORES

SELECCIÓN DE TRUFITAS DE CHOCOLATE

BLANCO, SINFONIA, SAUVIGNON BLANC

TINTO, MONTE SION, 2012, MALLORCA

AGUA MINERAL

PRECIO 50,00€