



LA MAGIA
LA TRAES TÚ

NAVIDAD 2023





LA MAGIA LA TRAES TÚ

NAVIDAD 2023



APERITIVO DEL CHEF

Caldo de Navidad con pelotitas de Puchero.

ENTRANTE

Coca de Aceite de Oliva y Albahaca Fresca, Salmon ahumado, cremosa Burrata de Puglia con emulsión de Aguacate y Huevas de Pez Volador.

DEL MAR

Lomo de Corvina con vieira asada en jugo de Jamón ibérico, su corteza y emulsión de apionabo.

DE LA TIERRA

Meloso de Cordero en Jugo de Oporto y frutos secos con puré de Manzana a la canela.

POSTRES

Tarta casera de Queso y Turrón con sopa fría de Chocolate, Naranja y Almendras garrapiñadas.

Degustación de Dulces Navideños & Destilados.

BODEGA

Agua

Vino Blanco Protos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Finca Resalso D.O.Ca. Ribero del Duero

Anna de Codorniu D.O. Cava

Café e infusiones



90€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



**LA MAGIA
LA TRAES TÚ**

NAVIDAD 2023



PARA LOS MAS PEQUEÑOS

ENTRANTES

Croquetas de Jamón Ibérico.
Finger Crujientes de Pollo Sweet& Chili.
Langostino en tempura Crujientes.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo Ibérico con Pastel de Patata y Queso.

POSTRES

Brownie casero de Chocolate con Helado de Vainilla y Sopa de Chocolate Blanco.

BODEGA

Agua
Refrescos

35€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.