

*Celebra. Vive. Vincci*



# Menús de Navidad



# Menú 1

## Aperitivo del Chef

### ENTRANTE

Crema suave de puerros trufada con tartar de langostinos, cherrys caramelizados y crujiente de albahaca

### SEGUNDOS

Suprema de salmón con salsa suave al cava y uvas

ó

Confit de pato con boniato asado, peras caramelizadas y reducción Pedro Ximenez

### POSTRE

Brownie de chocolate con helado de turrón

&

Dulces Navideños

### BODEGA

Agua

Vino Blanco, Vino Tinto, copa de cava

Café e infusiones

**35€ por persona**

# Menú 2

## Aperitivo del Chef

### ENTRANTES

Mini ensalada con virutas de foie, higos y vinagreta de jengibre.  
&  
Trifásico de brandada de bacalao, mermelada de tomate y crujiente de oliva de Kalamata.

### SEGUNDOS

Merluza braseada con cremita suave de hinojo y perlas de vegetales al dente.  
ó  
Magret de pato con chutney de piña al anís estrellado.

### POSTRE

Crumble de frutos rojos con helado de yogurth búlgaro y frambuesa liofilizada.  
&  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua  
Vino Blanco, Vino Tinto, copa de cava  
Café e infusiones

**39€ por persona**

# Menú 3

## Aperitivo del Chef

### ENTRANTES

Ensalada templada de vieiras y vinagreta de fruta de la pasión.  
&  
Crema de boletus con jamón de pato y reducción de Martini Rosso.

### SEGUNDOS

Suquet de corvina con frutos del mar.  
ó  
Solomillo de buey Premium con alcachofas confitadas al perfume de trufa blanca y salsa de jabugo.

### POSTRE

Pecado de chocolate con helado de canela y coulis de frutas exóticas.  
&  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua  
Vino Blanco, Vino Tinto, copa de cava  
Café e infusiones

**45€ por persona**