



Menú 25 de Diciembre 2018.

Coctel a compartir...

Pan suflado con jamón ibérico
Aperitivo de domingo (esfera de aceituna verde, caviar de vermouth clarea, berberechos y espuma de patata chip)

Banquete

Escudella de navidad con galets, pilota y cara d'olla

Medallón de rape a la marinera con cigalas

Pollo de corral rustido con ciruelas y piñones

Lo mas dulce...

Mousse de turrón de Xixona, cremoso de chocolate blanco y limón, frambuesa y spéculoos

Bodega.

Vino blanco D.O. Rioja

Vino tinto D.O. Verdejo

Agua

Pan

Cava Brut nature

Café e infusiones.

Turrones, neulas, polvorones y Petit four.

46,00€ (10% IVA incluido)

Menú 26 de Diciembre 2018.

Coctel a compartir...

Pan suflado con jamón ibérico
Aperitivo de domingo (esfera de aceituna verde, caviar de vermouth clarea, berberechos y espuma de patata chip)

Banquete

Canelón de rustido gratinado con bechamel

Bacalao al pil-pil de ceps

Magret de pato asado con peras y vino dulce

Lo mas dulce...

Mousse de turrón de Xixona, cremoso de chocolate blanco y limón, frambuesa y spéculoos

Bodega.

Vino blanco D.O. Rioja

Vino tinto D.O. Verdejo

Agua

Pan

Cava Brut nature

Café e infusiones.

Turrónes, neulas, polvorones y Petit four.

38,00€ (10% IVA incluido)