



Menú de Navidad

FOIE MICUIT CON MANZANA
& PISTACHO CARAMELIZADO
EN TOSTADA DE PAN DE CRISTAL

★★★

OSTRA DE ARCACHÓN SERVIDA CON
GRANIZADO DE CAVA & LIMÓN

★★★

MILHOJAS DE VERDURAS ASADAS SOBRE
CREMA DE PIMIENTOS PIQUILLO

★★★

LOMO DE LUBINA SALVAJE CON AIRE DE
CILANTRO, CREMA DE AZAFRÁN & ALMEJAS

★★★

MAGRET DE PATO ASADO
CON PERAS AL VINO & PASTA KEFIR

★★★

SEMI ESFERA CASERA
DE CHOCOLATE ROCHER

★★★

PETIT FOURS NAVIDEÑOS
& CAFÉS

Bodega

TINTO VIÑA POMAL CRIANZA
D.O. Ca La Rioja | 100% Tempranillo

BLANCO RAIMAT
D.O. COSTERS DEL SEGRE | 100% Albariño

CAVA PARXET CUVÉE 21
BRUT | Macabeo, xarel·lo, parellada

25 DE DICIEMBRE

90€ x PERSONA