

25 DE DICIEMBRE 2025

#### **APERITIVO**

Copa de cava Ostra con salsa ponzu Yema curada con espejo de patata y virutas de jamón

#### **PRIMER PLATO**

Puerro asado envuelto en algas nori sobre ajo blanco y salsa romesco

#### **SEGUNDO PLATO\***

Rape a la brasa con pil-pil de gambas, patatas violeta y zanahorias baby glaseadas

## **TERCER PLATO\***

Confit de pato con bizcocho de maíz y salsa de cerezas amarenas

## **POSTRE**

Cristal de nieve

## **SOBREMESA**

Petit fours navideños & cafés

TINTO VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 do. Rioja 100% | tempranillo

BLANCO LA CHARLA d.o. rueda | 100% verdejo

CAVA ORIOL ROSELL CUVEE ESPECIAL do. cava Xarello | macabeu y parellada

# 90 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

\*Los platos principales (segundo y tercer plato) son a elegir

# **SERVICIOS EXTRAS:**

Mini gin & tonic para brindar 6 € Copa de gin & tonic 12 €

UPGRADE DE VINOS: 11 €

Tinto marqués de riscal reserva | d.o.ca rioja | tempranillo, graciano y mazuelo
Blanco pazo de señorans | d.o. rías baixas | 100% albariño.

+34 932 038 408 | reservas@santaclararestaurante.com





