



ENTRANTES

Plato de ibéricos (cada 4 pax).

Ensalada de tomate rosa con salazones y encurtidos
acompañada de caviar de aceite.

Zamburiñas al ajillo sobre puré de guisantes especiado.

Lingotes de foie con frutos secos y cobertura de
chocolate amargo sobre puré de fruta de la pasión.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina al grill sobre cama de alga wakame y bimi
salteado.

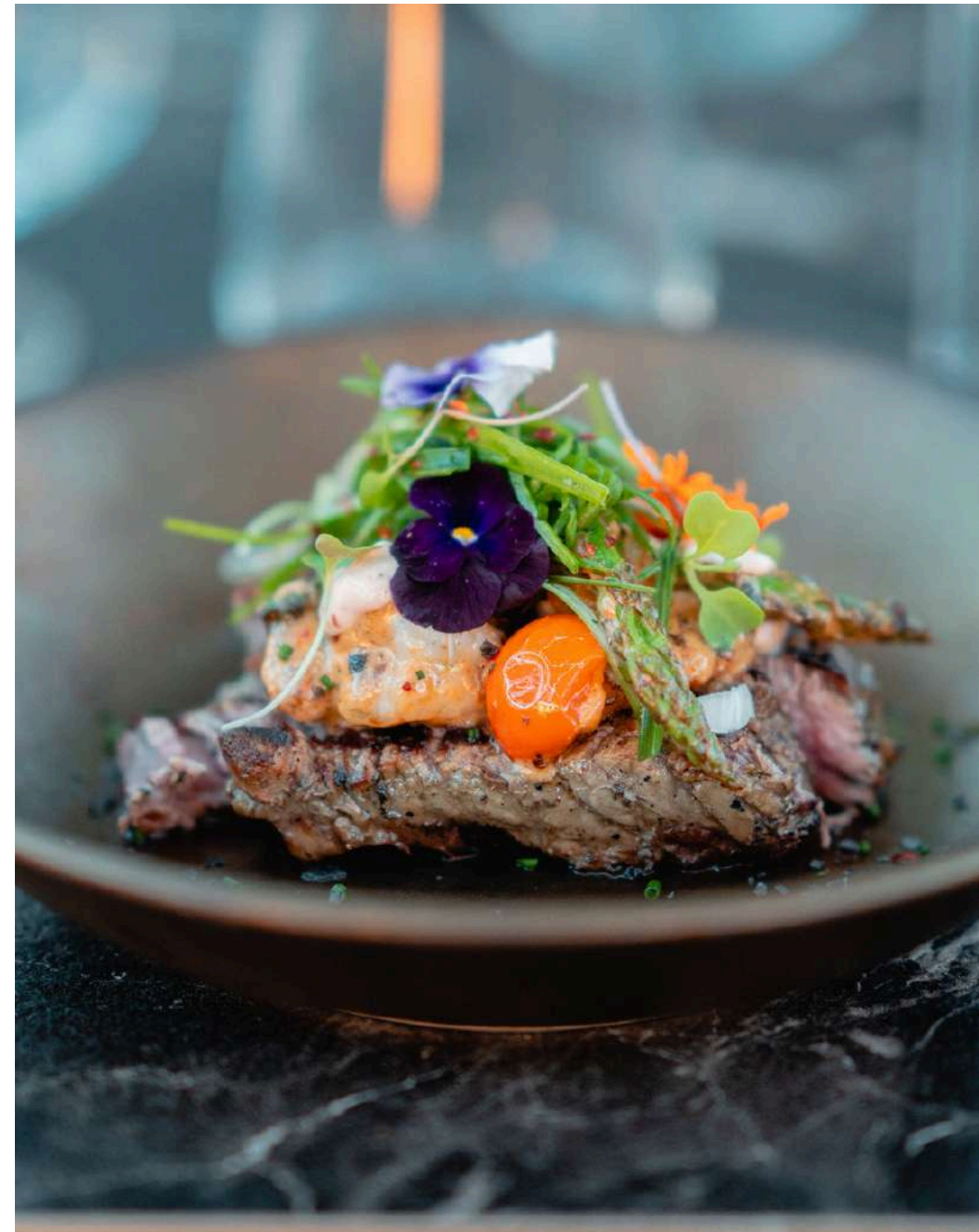
Solomillo de ternera al estilo surf and turf y gambas a la
plancha flambeadas en tequila.

POSTRES

Coulant con helado de caramelo salado.

BEBIDAS NO INCLUIDAS

77€



Exótico Menú Nochebuena