

Menús Navidad III

Platos al centro (cada 4 personas) :

Foie Micuit relleno de orejones, coulí de manzana verde y piña

Tataki de Atún rojo, mayo de soja y polvo de kiko

Risotto de Boletus a la trufa negra

Plato principal a elegir (1 por persona)

Bacalao Confitado a baja temperatura sobre cama de cassé aromatizado y coronado con ali-oli de albahaca

Lomo de Salmón al horno al cava

Presa Ibérica Glasea a la mostaza con finas hierbas, con papas baby

Solomillo de vaca con guarnición de papas, pimientos de padrón y cherries

Postre a elegir y café(1 por persona)

Brownie de frutos secos, sobre sopa de chocolate blanco y helado de yogourt

Barra libre durante la comida

Incluye

Agua, refrescos, cerveza

D.O Condado de Huelva

Vino tinto: Édalo.2017.Uva Syrah

Vino blanco: Barretero.2018. Uva Zalema.

38€/persona

Bebidas incluidas

Todos los precios incluyen I.V.A.

GRACIAS por su visita | THANKS for your visit