



LUNCH & DRINKS

*\* Nochebuena / Navidad 2018 \**

**Recepción:**

*Copa de cava*

**Aperitivos de bienvenida**

*Cabracho escabechado sobre crema de aguacate, caviar de tomate y germinados.  
Crujiente de queso de cabra relleno de membrillo artesano sobre dulce de cebolla.*

**Primer plato**

*Salazones y moluscos en ajo blanco malagueño con canica helada de cereza y hojas verdes*

**Segundo plato**

*Lomo de merluza de pintxo con pil pil de bogavante y zamburiñas glaseadas*

**Tercer plato**

*Medallones de pintada rellenos de foie con salsa de boletus edulis al oloroso sobre cremoso de patata al tartufo blanco.*

**Postre**

*Crujiente de chocolate con polvo de plata y destellos de mango*

**Bodega**

*Aguas minerales, refrescos, cerveza, etc..*

*Vino Blanco: José Pariente (Verdejo D. O. Rueda)*

*Vino Tinto : Abadía de Retuerta (selección Especial Valle del Duero)*

*Café o Infusión / Dulces navideños*

*Precio por persona: 60,00 € (I.V.A. incluido)*





LUNCH & DRINKS

*\* Nochebuena / Navidad 2018 \**

*MENÚ INFANTIL*

*(menores de 13 años)*

*Aperitivo de bienvenida*

*Sidra sin alcohol de bienvenida*

*Consomé al jerez*

*Entrante*

*Selección de ibéricos*

*Croquetitas de ibérico*

*Primer Plato*

*Daditos de merluza de pintxo en tempura*

*Segundo Plato*

*Chuletitas de lechal con patatas fritas*

*Postre*

*Helados*

*Dulces navideños*

*Bodega*

*Aguas minerales, refrescos, zumos, etc..*

*Precio por persona: 29,00 € (I.V.A. incluido)*

