



# Menu de Navidad

59€

## ENTRANTES

A COMPARTIR

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y BATATA

Queso de cabra caramelizado, boniato asado, nueces picantes, cebolleta roja, aceitunas, tomates cherry

### TARTAR DE SALMÓN FLAMBE

Salmón flambeado, crema de aguacate, mayonesa kewpie, cebollino, limón salado, pepino, ikura, guindilla, tostada negra, micro hierbas

### GUACAMOLE

Aguacates orgánicos y granada. Yuca especiada

### EDAMAME

Semillas de sesamo, chile y sal marina

### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Solomillo de ternera Santander, queso parmesano, aceite de trufa, nueces de Brasil, miga de aceitunas negras

## PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR

### PAVO RELLENO DE SETAS SALVAJES Y CASTAÑAS

Pechuga de pavo rellena, salsa de vino, compota de arándanos, zanahoria glaseada con jarabe de arce

### ACEITE DE OLIVA CONFITADO BACALAO

Espuma de patata, tomates cherry, frijoles borlotti, sobrasada chorizo, aceite de hierbas verdes

### ROAST BEEF CON HIERBAS

Cebolla balsámica caramelizada, puré de apio, compota de arándanos, jugo de oporto rojo

### BERENJENA MISO ASADA

Berenjena asada al Jospier, granada, pak choi, edamame, cebolla roja, cilantro, cebolla tierna, gel de yuzu, chile fresco, tofu, quinoa crujiente

\* El plato principal se sirve con patatas baby y hortalizas asadas

## POSTRE

ELEGIR

### PAVLOVA

Merengue, fruta pochada navideña, helado de vainilla

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Compota de frutos rojos, helado de turrón

## SELECCIÓN DE VINOS

**Vino Blanco:** Menade Sauvignon Blanc / Ecológico / Rueda

**Vino Tinto:** Carravalseca Tempranillo Crianza / Ecológico / Rioja

**Cerveza de grifo, refrescos, agua, café & té incluido**