



Menu de Navidad

49€

ENTRANTE

A COMPARTIR

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y PATATAS DULCES

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

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 caliente, compota de arándanos, zanahoria glaseada con jarabe de arce

ACEITE DE OLIVA CONFITADO BACALAO

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

BERENJENA MISO ASADA

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

***Platos principales servidos con patatas baby asadas y hortalizas asadas**

POSTRE

A ELEGIR

PAVLOVA

Merengue, fruta pochada navideña, helado de vainilla

BROWNIE DE CHOCOLATE

Compota de frutos rojos, helado de turrón

SELECCIÓN DE VINOS

Vino Blanco: Breathe Chardonnay / Castilla y León

Vino Tinto: Baluarte Tempranillo Roble / Ribera del Duero

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