

24 & 25 de Diciembre

# Feliz Navidad



## Entradas

**Foie gras 21€**

*Tortellini de foie gras y foie gras a la plancha con chalotas de oporto, salsa de ciruelas, beurre blanc*

**Pata de cangrejo real gratinada 35€**

*Aproximadamente 200g de pata de cangrejo real gratinada con mayonesa de kimchi*

**Carabinero a la parrilla Jospser 24€**

*Servido con ensalada de la huerta*

**Sopa de calabaza asada 12**

*Pimiento rojo, zanahoria, pimentón ahumado, salvia, leche de coco, pistacho triturado*

**Guacamole 12€ V GF**

*Aguacate bio de Málaga, servido con chips de yuca especiada*

**Edamame 11€ V**

*Semillas de sésamo, chile y sal marina*

**Babaganoush 13€**

*Berenjenas a la parilla, tahini, cebollas fritas, granada, crudité, pan de pita*

**Burrata 17€ VT GF**

*100 g de Puglia Burrata, tomates hierloom marinados, aderezo de limón, albahaca, rúcula, pistachos tostados  
// Añade Jamón ibérico de bellota € 3*

**Carpaccio de solomillo 12€**

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

**Tartar de atún picante 25€**

*Atún rojo local en rodajas finas, wakame, aguacate, semillas de sésamo*

**Dim sums 21€**

*Costilla de Angus español cocinada durante 48 horas, con langostinos rojos y vegetales locales, servida con teriyaki y crema de trufa*

**Queso de cabra 17€ VT GF**

*Ensalada de queso de cabra caramelizado, espárragos verdes, peras escalfadas al vino tinto, nueces picantes, cebolla roja, rábano*

**Mejillones picante Singapore 15€**

*Chilli, jengibre, lime leaves, bisque de langostinos, cilantro, perejil, cebolleta*

## Ostras

**Spéciale Legris N2 GF**

*Brittany, French Atlantic*

5.5€ ud | 30€ 6 uds | 55€ 12uds

## Caviar

**Moon Gold Oscietra**

*Servido con crème fraîche y blinis*

105€ | 30G

## Extras

**Patatas fritas 6€ GF**

**Verduras asadas 9€**

**Puré de patata y trufa negra 7€ GF**

**Ensalada de col roja 7€ GF**

**Brócolini con chile y limón 9€**

**Ensalada verde mixta 8€**