



MENÚ NAVIDAD 2011

PRIMEROS PLATOS

- Crema de marisco con brocheta de gambas.
8,00€
- Crepes rellenas de verduritas, algas y tofu.
6,00€
- Canelones de pato con chutney de mango.
9,00€
- Pastel de cabracho con remolada de avellanas.
10,00€
- Buey de mar relleno con verduras y su carne gratinado.
12,00€

SEGUNDOS PLATOS

- Paletilla de cordero al horno.
13,00€
- Carrilleras de ibérico al Pedro Ximenez con patatas risoladas.
10,00€
- Pollo relleno con frutas y verduras. (Preguntar otras carnes)
9,00€
- Rape con almejas y gambas.
13,00€
- Salmón con salsa de cítricos y vainilla.
10,00€

POSTRES

- Tiramisú de turrón.
6,00€
- Panacotta de maracuyá con dulce de leche.
6,00€
- Trio de chocolates blanco y negro.
6,00€
- ½ Piña rellena de frutas exóticas glaseada. (2 pax)
11,00€
- Ensalada de frutas frescas con anís estrellado y jengibre.
5,00€

Guarniciones a elegir

Patata asada, trio de arroz salvaje, rojo y basmati, verduritas frescas a la inglesa o gratén de patata.

Es necesario confirmar con 48 horas de antelación abonando el 50% en concepto de reserva.
Abierto los días 24 y 31 hasta las 22h. Cerrado el 25 y el 1 de enero.

BON NADAL!

971 39 85 85