

Menú Día de Navidad

Aperitivo de bienvenida

Tartar de trucha de "El Grado" ahumada con eucalipto, gel de pepino y yogurt helado

Gozas de bogavante con consomé acidulado y emulsión de su coral

Elyssia Pinot Noir Brut D.O Cava

Rape con crema de cangrejos y bombón de gamba roja

Enate Chardonnay Barrica D.O Somontano

Cochinillo confitado con ras el hanout y chutney de manzana ácida

(opción de solomillo brasa)

Botijo Rojo Garnacha IGP Valdejalón

Pre-Postre:

Piña asada con crumble de Macadamia y helado de nata

Postre:

Cremoso de chocolate y castañas

Néctar de Gonzalez Byass P.X.

Surtido de panes, aguas minerales, cafés o infusiones y petit fours

Precio por persona: 65€

10% IVA No incluido

Menú Infantil

Canelón de pollo

Chuletillas de ternasco con patatas fritas

Helado con juguete

Agua y refrescos

Precio por persona: 23€

10% IVA no incluido