



# Nochebuena

---

## ENTREMESAS

Nacho de ceviche de langostino y mango

Croqueta de marisco cremosa

Mini hojaldrito de puerros y crujiente de jamón ibérico

Tosta de mousse de foie

## PRINCIPALES

Salpicón clásico de bogavante, gamba roja, langostino y rape alangostado al carbón con taquitos de aguacate de Málaga y mango

Pularda al estilo de los Reyes con salsa de foie y Brandy Reserva con canelones de espinacas

## POSTRE

Tarta de hojaldre caramelizada con muselina de Café Angélica y helado de avellana

## BODEGA

Tinto Cuzcurrita D.O. Rioja

JF Arriezu verdejo D.O. Rueda

Bisila Brut Nature D.O. Cava

*130€ por persona IVA incluido*



# Nochebuena niños

---

## MENÚ

Croquetas de jamón ibérico con bechamel de leche de pasto

Rabas de calamar crujientes

Jamón ibérico de la dehesa extremeña

Escalopines de solomillo de ternera ecológica empanados con patatas rejilla

## POSTRE

Tarta de galleta y chocolate como las de cumpleaños

## BEBIDAS

Refrescos y agua

---

*70€ IVA incluido*

