

MENÚ ESPECIAL DÍA 25/12

COMIDA DE NAVIDAD

ENTRANTES AL CENTRO

Croquetón de Gamba al Ajillo coronado con su Cola salteada
y Espuma de Alioli

Ensalada de Lascas de Mojama de Atún Rojo y Bonito en Salazón,
Burrata de Búfala, Tomate Fresco, Cebolla Roja Encurtida, Piparras,
Picatostes, Pesto de Albahaca y Salmorejo Cordobés

Calamar en Texturas sobre Salsa Carbonara Tradicional, con Guancial
Crujiente, Alcachofas, Tomate Semiseco y Gnocchi Crujientes

Albóndiga de Chuleta de Vaca con Manzana Flambeada, sobre Puré de
Patata, Demi-Glace de su Fondo y Velo de Cecina de Wagyu

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Hojaldre de Carrillera Melosa con Shiitake y Confitura de Bacon Ahumado,
acompañado de Jugo Reducido al Monastrell

-0-

[SUPLEMENTO +5€] Entrecote de Vacuno Mayor a la Brasa con Patatas
Primor risoladas y Pimientos de Padrón

-0-

Bacalao en Costra Ligera sobre Garbanzos y Espinacas Guisados a Fuego
Lento, con Cremoso de Boniato Asado

POSTRE INDIVIDUAL

La Torrija que Quiso Ser Roscón- by Rebeca
(Brioche al Azahar, Crema Pastelera, Sopa de Turrón de Jijona,
Almendra Laminada y Azúcar Perlado)

Café o Infusiones

50€/Persona en el Restaurante | IVA Incluido
47€/Persona Take Away/Delivery (Min. 2 personas) | IVA Incluido

IMPORTANTE: Las Reservas se realizarán con, al menos, 2 días de
antelación y se solicitará la elección del plato principal de los comensales

Disponemos de Menú Especial Vegetariano/Vegano

Disponemos de Menú Infantil - 28€/personita

-Las Bebidas no están Incluidas-

MESTIZAJE

10MAS 10Y+ /