

# MENÚ ESPECIAL NOCHEBUENA Y NAVIDAD

## *Degustación de primeros para compartir*

*Jamón ibérico al corte y queso curado  
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de  
fresas y frutos secos  
Tartar de atún rojo con aguacate  
Pate de foie con mermelada de higos y piñones  
Langostinos frescos cocidos con salsa tartara  
Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico*

## *Segundos a escoger*

*Bacalao confitado con verduritas y salsa romesco  
Jarrete de ternera con setas de temporada  
Confit de pato con mermelada de frutas  
Paletilla de cordero rustida a la segoviana  
Atún rojo a la parrilla con salsa de soja y cebolla caramelizada*

## *Postre a escoger*

*Mil-hojas de nata  
Browni casero con nueces  
Mato con miel y frutos secos  
Sorbete de limón o helado de vainilla*

## *Bebidas*

*Vino albariño, vino tinto rioja refrescos cava y cafés*

**Precio por persona 42,00€**