

Menú especial Navidades

***(comidas 25 Diciembre y 1 de Enero)**

Aperitivos

Torrequillos garrapiñados con especias
Capuchino de boletus

Entrantes servidos al centro:

Zamburiñas a la gallega gratinadas al horno (2 x persona)
Ravioli relleno de boletus con jugo de marisco y lascas de cecina
Mousse de foie gras con gelatina de vino de misa
Ciruela rellena de rillettes de corzo, crema de yogur y lechugas

Plato principal a elegir:

Canelones de morteruelo con bechamel de boletus y ragout de setas
ó
Pularda rellena de pasas, manzana salteada y parmentier de patata
ó
Cordero asado y deshuesado, hummus y tomates cherry secos con hierbas aromáticas
ó
Bacalao confitado con centollo a la Donostiarra y pilpil de txakolí

Postre a elegir:

Torrija de pan de brioche caramelizada con helado
ó
Flan casero de leche de oveja

P.V.P./persona: 43,60 € I.V.A. Incluido
(Menú servido a mesa completa)

***En estas fechas solamente serviremos este menú**

****A la hora de hacer la reserva solicitaremos un anticipo de 10€ por comensal. Sólo se devolverá el importe del anticipo en cancelaciones hechas con un mínimo de 72 horas de antelación.**