

## **MENÚ DÍA DE NAVIDAD 2018**

### APERITIVO DE BIENVENIDA

*Dúo de Pato y Morcilla sobre Reineta en Pasta Philo*

### PLATOS AL CENTRO

*Surtido de Ibéricos y Queso*

*Langostinos Asados con Aguacate y Mango con Lágrimas de Maracuyá*

*Foie de Pato Trufado al Armañac con Ciruela Negra*

### PLATO INDIVIDUAL

*Sopa de Pescado Donostiarra*

### PLATO PRINCIPAL

*Solomillo de Ternera sobre Salsa de Hongos y Milhoja*

### OPCIÓN DE PESCADO

*Lomo de Bacalao en Salsa de la Abuela con sus Kokotxas al Pilpil*

### POSTRE

*Tembleque de Turrón y Mascarpone con Crema Madame*

*Dulces Navideños*

### BODEGA

*Aguas Minerales*

*Vino Blanco Rueda Marqués de Cáceres D.O. Verdejo 2017*

*Vino Tinto Marqués de Cáceres D.O. Rioja Crianza 2014*

*Café*

*Precio....45 € IVA inc.*

## **MENÚ INFANTIL DÍA DE NAVIDAD**

*Surtido de Ibéricos*

*Fritos caseros Variados*

*Escalopines de Solomillo de Ternera con Patatas*

*Tarta de Chocolate y Helado*

*Dulces Navideños*

*Refrescos*

*Precio 29€ IVA inc.*