

Frivolidades del chef

Cucharita de bacalao con salsa de naranjas amargas y huevas de trucha.

Rulo de salmón con salsa tártara.

Vasito de salmorejo con foie y yema de espárrago verde.

Crujiente de sobrasada ibérica con Aguacate y miel.

Barqueta de endivia con mouse de queso y anchoa del cantábrico.

Piruleta de gambas de Almería.

Menú

Rollitos de Jamón de la Dehesa
con sus embutidos ibéricos.

.....

Crema de bogavante
al perfume de azahar y sus berberechos.

.....

Lomos de bacalao a la muselina de ajo tostado
con su suflí de verduras de Almería.

.....

Sorbete de Gin tónico.

.....

Solomillo de Ternera, reducción de Pedro Ximénez,
patatas torneadas y salteado de setas naturales.

.....

Semifrío de turrón sobre coulí de arándanos silvestres con
teja de chocolate y profiterol.

.....

Surtido de frutos navideños.

Bodega

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza con y sin alcohol.

Vino blanco de Rueda.

Vino tinto Rioja.

Cava.

Recena

A las 03.00 de la Madrugada

Surtido de bocadillos.

Fuente de chocolate
con churros y Chucherías.