

MENÚ DE NAVIDAD

25 DICIEMBRE 2024

APERITIVOS

CREMA DE FOIE CARAMELIZADA
CON PAN CRUJIENTE

DÚO DE CROQUETAS
RABO DE TORO GUISADO | GAMBA CON VIEIRA

JAMÓN IBÉRICO
Y TOSTADA DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE

PARA ENTRAR EN CALOR
CALDO DE COCIDO MADRILEÑO

SEGUIMOS CON
LA MARISCADA
(NAVAJAS, ZAMBURIÑA, MEJILLONES, ALMEJAS,
GAMBAS ROJAS, CIGALAS Y GAMBA LANGOSTINERA)

ESCOGE CARNE O PESCADO
CORDERO DESHUESADO
CON PATATAS HASSELBACK AL ROMERO,
SALSA CAFÉ DE PARÍS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

○
DORADA A LA ESPALDA
ESTILO SANTURCE CON PATATAS PANADERA, TOMATES
Y CEBOLLITAS GLASEADAS

POSTRE
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO
CON VAINILLA DE MADAGASCAR
ACOMPAÑADO DE SORBETE DE MANDARINA

BODEGA
TINTO SANCHEZ GARCES CRIANZA 2019 (D.O. RIOJA)
BLANCO PROTOS VERDEJO (D.O. RUEDA)

AGUA, PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

55.00

(IVA INCLUIDO)

ANDILANA CASADECOMIDAS