MENÚ de Navidad

TABALET
AL RITME DE LA CUINA

PARA ABRIR BOCA

Pan artesanal con all i oli casero y tomate aliñado
Gluten · Sulfitos

Coca de maíz con tomate y «stick» de fuet
Soja · Lácteos · Mostaza · Huevo

ENTRANTES

Falso nigiri crujiente, con tartar de atún, cebolleta y piparra
Soja · Sulfitos

Nube de patata con espuma de suquet,
velo de gamba, yema curada y parmesano
Lácteos · Gluten · Moluscos · Pescado · Crustáceos · Huevo · Soja

Croqueta de puchero
Sulfitos · Lácteos · Gluten · Huevo

PRINCIPALES

Meloso de nécora, con nuestra salmorreta casera y arroz Albufera
Pescado · Moluscos · Crustáceos · Sulfitos

Carrillera Duroc con reducción de vino merlot y milhojas de patata
Sulfitos · Lácteos

PREPOSTRE

Sorbete de mandarina, cava y un toque de albahaca
Sulfitos

POSTRE

Tarta de quesos
Lácteos · Gluten · Sulfitos

Bebida y café incluidos desde el inicio de la comida hasta su finalización, no antes.
Bodega: Sierra Norte y Malacuera (tinto, blanco y rosado), refrescos, agua y cerveza.

Menú disponible para el 25 de diciembre, en horario de comida.
Alérgenos indicados bajo cada plato. ¿Alguna alergia o intolerancia? Avísanos: intentaremos adaptar el menú o cambiar platos por otros de la carta.

65 € por persona
bebida y café incluidos