






MENÚ DE *Navidad*



Para picar

- **Mejillones al curry** verde con tomatitos 
- **Terrina de foie** con tostadas y mermeladas 
- **Vieira en escabeche** de albahaca y huevas de trucha Pirinea   





Entrante

- **Crema de calabaza**, langostino y trufa de Guara  

Pescado a elegir

- **Brandada de bacalao** con cococha y pilpil de raifort 
- **Atún rojo**, achiote, piparra y chocolate 

Carne a elegir

- **Panceta** al carbón, frambuesa–remolacha  
- **Jarrete de cordero** con puré de patata trufado y pimiento de Lodosa  













Postre

- **Pasión pie**   

50 €

(Precio por persona, IVA incluido)

Alérgenos

-  Gluten
-  Crustáceos
-  Pescado
-  Huevos
-  Soja
-  Lácteos
-  Cacahuets
-  Frutos Secos
-  Apio
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Dióxido de azufre / Sulfit
-  Altramuces
-  Moluscos