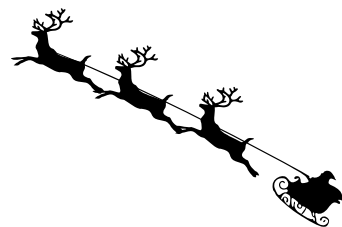




MENÚ DE NAVIDAD Y 26 DE DICIEMBRE



APERITIVO DEL CHEF

Cucharita de salpicón de pulpo de la bahía y huevas de trucha.

PRIMEROS A ELEGIR

Nuestra sopa de Navidad aromatizada al Jerez y galets rellenos.

Ensalada de langostinos, aguacate y piña con vinagreta de maracuyá.

Canelón de pato y foie gras con salsa de setas silvestres.

SEGUNDOS A ELEGIR

Filete de rodaballo gallego al horno con vinagreta de almendra y tomate seco, puré de patata y verduras.

Jarrete de cordero asado en su jugo con vino tinto y romero, patata y verduras.

Pechuga de capón con salsa de puerros y manzana, ñoquis de patata y verduras.

POSTRE

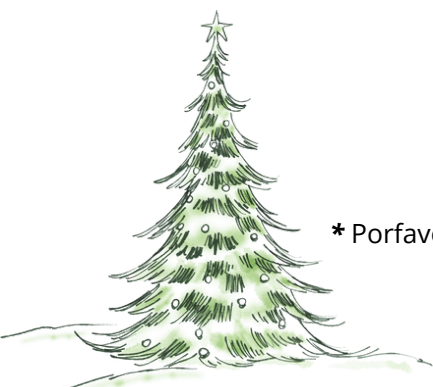
Brownie de chocolate y pistacho con helado de dulce de leche.

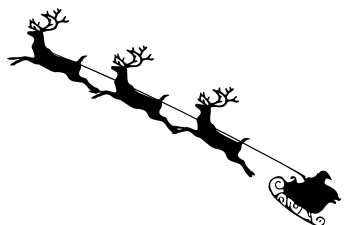
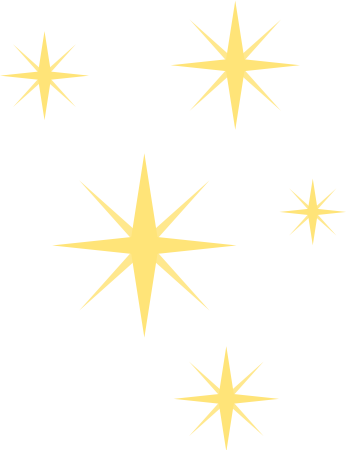
Bicicletas y Peces "Verdejo" - D.O Rueda
Melior Matarromera "Tempranillo" - D.O Ribera del Duero
Agua y café

70 €

(Socios 10% descuento)

* Porfavor, informe a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia *





CHRISTMAS AND BOXING DAY MENU

CHEF'S APPETIZER

Bay octopus salpicón served in a spoon with trout roe.

CHOICE OF STARTER

Our Christmas soup scented with Sherry and stuffed galets (pasta shells).

Prawn salad with avocado and pineapple with passion fruit vinaigrette.

Duck and foie gras cannelloni with wild mushroom sauce.

CHOICE OF MAIN COURSE

Oven-roasted Galician turbot fillet with almond vinaigrette and sun-dried tomato, served with potato purée and vegetables.

Roasted lamb shank in its own juices with red wine and rosemary, served with potatoes and vegetables.

Capon breast with leek and apple sauce, served with potato gnocchi and vegetables.

DESSERT

Chocolate and pistachio brownie with "dulce de leche" ice cream.

Bicicletas y Peces "Verdejo" - D.O Rueda
Melior Matarromera "Tempranillo" - D.O Ribera del Duero
Water and coffee

70 €

(Members 10% discount)

* Please, inform our team if you have any allergies or intolerances *

