



Para continuar.....

## **Menú Especial de Navidad**

### **Cocktail de Bienvenida**

#### **Strawberry Christmas**

Cava con fresas, limón y menta.  
Cava with strawberries, lemon and mint.  
Cava aux fraises, citron et menthe.  
Cava met aardbeien, citroen en munt.  
Cava mit Erdbeeren, Zitrone und  
Minze.

### **Zakouski de la casa**

#### **Salmón**

#### **Kimchie y Panko.**

Salmón with Kimchie and Panko.  
Saumon avec Kimchie et Panko.  
Zalm met Kimchie en Panko.  
Lachs mit Kimchie und Panko.

### **Pan para acompañar**

#### **Duo de pan casero mantequilla y alioli Navideño.**

Duo of homemade bread  
butter and Christmas aioli.  
Duo de pain maison  
beurre et aioli de Noël.  
Duo van zelfgebakken brood  
speciaal kerst boter en aioli.  
Duo hausgemachtes Brot  
Butter und Weihnachts-Aioli.

Opcional

**Maridaje especial  
de vino.**

**4 Vinos**

**36 €**

### **Tartar de Cigalas con Caviar**

#### **Brotos de Hinojo y Crujiente de Tapioca.**

Scampi Tartare with Caviar, Fennel Sprouts and Crispy Tapioca.  
Tartare de Scampis au Caviar, Germes de fenouil et tapioca.  
Scampi Tartaar met Kaviaar, Venkelscheuten en krokante tapioca.  
Scampi-Tartar mit Kaviar, Fenchelsprossen und knusprige Tapioka.

### **Falso Caneloni de foie-gras, pato y Boletus .**

False Caneloni of foie gras, duck and Boletus.  
Faux Caneloni de Foie Gras, Canard et Cèpes.  
Valse Caneloni van foie gras, eend en Boletus.  
Falsche Caneloni von Gänseleber, Ente und Steinpilzen.

### **Vieiras con ajo, albahaca y cítricos.**

Scallops with garlic, basil and citrus.  
Saint Jacques avec ail, basilic et agrumes.  
Sint-jakobsschelpen met knoflook, basilicum en citrus.  
Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Basilikum und Zitrusfrüchte.

### **Sorbete de Caqui con lima y Cava.**

### **Chateaubriant de Ciervo con Casta Diva y Colmenillas**

Deer Chateaubriant with Casta Diva and Morels  
Cerf Chateaubriant avec Casta Diva et Morilles  
Herten Chateaubriant met Casta Diva en Morieljes  
Hirsch Chateaubriant mit Casta Diva und Morcheln

### **Torrija Navideña con Turrón y Pedro Ximénez.**

Christmas Torrija with Nougat and Pedro Ximenez.  
Torrija de Noël avec Nougat et Pedro Ximenez.  
Kerst Torrija met Nougat en Pedro Ximenez.  
Weihnachtstorrija mit Nougat und Pedro Ximenez.

### **Café, o Infusión con Dulces.**

Coffee, or Infusion with sweets.  
Café ou infusion avec petit fours.  
Koffie of infusie met petit fours.  
Kaffee oder Te mit petit fours.

**Precio: 78 €**

*(IVA incluido) LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN ALIMENTO ALÉRGICO.  
LE PODEMOS INFORMAR DE LOS MISMOS.*

