



NEW YEAR and THREE KINGS DINNER

01 & 05
ENERO 2019 ENERO 2019

59€ pax

Niños hasta 12 años *Kids up to 12 years* 39€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Refrescos, cerveza y agua.

Soft drinks, beer and water.

Lusco 2016 D.O. Rias Baixas

Beronia Reserva 2012 D.O. Rioja

Welcome drink

Entrantes

Ferrero de foie con toque de oro
Golden sphere of foie

Tartar de salmón, aceite de sésamo y wakame
Salmon tartar, sesame oil and wakame

Croquetas de gamba y puerro
Shrimps & leek croquettes

Menú

Ensalada de langostinos,
micro mézclum y vinagreta de trufa
*Shrimps salad, assorted baby lettuce
and truffle vinagrete*

Rulo de cordero confitado glasé
y chutney de mango
Glazed lamb roll confit with mango chutney

Lazo relleno de brownie de chocolate con
frambuesas y ganache de maracuyá
*Sweet puff pastry tie stuffed
with chocolate brownie, raspberries
and passion fruit ganache*

Postres

Delicias navideñas, turrone y polvorones
*Christmas sweets, assorted nougats
and almond cakes*