

**Menú Nochebuena 2019**

**Entrantes**

Fuente de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Carpaccio de Foie con Sal Ahumada

Crema de Marisco

**Primer plato**

**De la Mar** - Lomo de Lubina con Verduritas al Vapor y Salsa de Cava

\*\*\*\*\*

Sorbete de Limón y Menta

\*\*\*\*\*

**Segundo plato**

**De la Tierra** - Solomillo de Ternera al Oporto con su Guarnición

**Postre**

Jardín Prohibido con Helado de Turrón

**Vinos**

Vino Blanco D.O. Rías Baixas - Eidosela

Vino Tinto D.O. Rioja – Arnegui

Cava Grimau

\*Café, Infusiones y Dulces Navideños

**99.00€ por persona IVA incluido**