



## III MENÚ NAVIDAD 2019

**Entrantes para compartir**, elegir 3 entre los entrantes siguientes:

- Jamón con Tomate "Candil"
- Salmón ahumado homemade Zascandil
- Foie mi-cuit casero con verdura confitada
- Fritos de merluza de verdad
- Gamba Roja a la Plancha
- Almejas con alcachofas en salsa verde

**Segundos individuales** a elegir entre :



-La selección de Pescados del día (preparados a la espalda o al horno), Calamares en Tinta, Bacalao al Pil- pil, Cocochas de Bacalao, Tartar o Tataki de Atún Rojo.

-Nuestras Carnes: Entrecot de Carne Roja a la Piedra, Mollejas de Lechazo a la plancha, Carrilleras de Cerdo Ibérico en salsa de Setas Silvestres, Paletilla de Lechazo asada.

**Repostería casera:**

-Tarta de manzana del revés, Tarta de Queso, Profiteroles rellenos de Nata bañados con Chocolate caliente, Espuma de Gin Fizz, Panna cotta de Turrón, Helados artesanos.

Bodega incluida

Precio del menú 58 € comensal  
IVA incluido

