

# Cena Fin de año

Jamón ibérico con grisinis trufados

Tartaleta de mantequilla de anguila con caviar Per Sé

Langostino crujiente en polvo de ibéricos

Shashimi de salmón con ponzu

Cono de tomate con mousse de queso de cabra y confitura de pimientos

## Menú

Ensalada de escalope de foie con manzana en texturas y  
vinagreta al Pedro Ximenez

Cardo de navarra guisado con almejas marinera

Lubina con canelón de coliflor y centollo, verduritas en salsa de jerez

Lomo de corzo con puré de castañas y setas

Postre de fin de año con campana de caramelo

Café y dulces navideños.

Champagne Henri Abelé Rose

Valdubón Verdejo- D.O. Rueda

Valdubón Reserva D.O Ribera Duero

Champagne Henri Abelé Brut

Cena 170€ +IVA

Cena+ cotillón: 200€ + IVA

Menú infantil: 75€ + IVA

\*Señal para reserva 60€