

MENÚ A

Entrantes

Ensalada de salmón marinado, queso feta, aguacate y aliño de frutos secos Chipirones sobre chutney de zanahoria, crujiente de jamón y albahaca Ravioli de puchero valenciano

Principales (a elegir uno)

Arroz al horno

Arroz del senyoret

Lubina con cremoso de ahumados y cebolleta asada

Pluma ibérica con tabulé montañés y salsa de miel y naranja

Postre

Tartaleta hojaldrada de crema pastelera y frutos rojos Dulces navideños y turrones Cava

Bodega

Vinos selección ASA

Agua mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

40€ por persona (IVA incl.)

MENÚ B

Entrantes

Lasaña crujiente de marisco con salsa vizcaína Portobello relleno de foie y bacalao ahumado Alcachofa confitada, calabaza asada y tallarines de sepia

Principales (a elegir uno)

Arroz de secreto ibérico, setas y ajetes Fideuá del senyoret

Dorada con cremoso de zanahoria asada, hummus y albahaca Ossobuco, higos guisados y buñuelo de calabacín con miel de caña

Postre

"Pa de pessic" con cremoso de chocolate y salsa de naranja Dulces navideños y turrones Cava

Bodega

Vinos selección ASA Agua mineral, refrescos y cervezas Café e infusiones

44€ por persona (IVA incl.)

