



Menú Fin de Año 2017

Aperitivo

Bombón de Foie-Gras con Cobertura de Chocolate,
Escamas de Sal y Mermelada de Maracuyá

Entrante

Crema de Espárragos Verdes
con Picadillo de Bogavante y Aceite de Azafrán

Platos Principales

Filete de Rodaballo a la Plancha
con Salsa de Boletus y Verduritas

&

Wellington de Angus con Trufa,
Salsa Suave de Queso y Puré de Calabaza

Postre

Semi-Frío de Manzana Verde y Cardamomo
con Gelatina de Té Rojo y Pedro Ximénez

&

Uvas de la Suerte y Copa de Cava

La bebida no está incluida

Precio: 85€ (+4,5% igi)
