



XMAS EVE MENU

APERITIVO

Cappuccino de calabaza con crocante de nuez
Pumpkin Cappuccino with walnut Crunch



ENTRANTES - STARTERS

Cilindro de setas, con jamón y hierbas finas
Mushroom cylinder, with ham and fine herbs

Burrata con tomate y gelatina de albahaca
Burrata with tomato and basil jelly

Rollito de foie de hígado de pato, envuelto en crudo de ternera blanca con morellas, reducción de Oporto y Pedro Ximénez
Roll of Duck liver coated with fresh veal medallion, morrels and portwine – sweetwine reduction.



PRINCIPALES - MAIN

a elegir - to choose

Risotto de cítricos, con jabalí ahumado y espuma de manzana asada
Risotto of citric with smoked wild boar and roasted apple foam

ó

Magret de pato con ensalada de lenteja amarilla y mango confitado
Duck Magret with yellow lentil salad and confit mango



POSTRE - DESSERT

Semifreddo de naranja, con aroma de amaretto
Orange semifreddo, with aroma of amaretto

45€.- / P.P. (iva incluido/vat included)

***Bebidas no incluidas | *Beverage not included**
