

álbora

Menú fin de año – Precio: 198 euros (IVA incluido)

APERITIVOS

- Consomé geleé aromas de jerez, caviar y huevo de codorniz.
- Crema de boletus
- Bola de matanza Joselito

ENTRANTES

- Lingote de foie
- Ostra gratinada y setas salteados
- Carabinero, sarre de ternera, flor de coliflor y salsa thay

SEGUNDOS

- Lubina, salteado de espinacas y piñones, pure de boniato.
- Poularda asada, salsa de trufa, orejones y ciruelas.

POSTRES

- Zanahoria en textura.
- Pastel de chocolate.

Pan, café, Uvas, Polvorones y Turrón.

BEBIDAS

Botella de agua.

- Coctel Kir Royal
- Champagne Bertrand Delespierre. premier cru.
- vino blanco D.O. Valdeorras 2018 Avancia cuvee "o".
- D.O. Rioja 2015 imperial