

# MENÚS DE NAVIDAD

## Entrantes a compartir

Blinis de salmón marinado en casa  
con huevas y queso ahumado

Mini brioche langostinos, mahonesa y brotes

Croquetas jamón Joselito

Mejillón gallego en salsa picantona

## Segundos a elegir

Merluza en salsa de berberechos y cava

Jarrete de cordero a baja temperatura  
con puré de patata

## Postres a elegir

Tarta cremosa de queso

Mousse de chocolate, cítricos, aceite y sal

**42 €**

Bebidas aparte. Consultar.

## Entrantes a compartir

Carpaccio de gamba roja, lima, huevas  
y pimienta de Espelette

Setas de temporada, patata, yema y papada ibérica

Gilda Arenque con mostaza dulce y chalota encurtida

Alcachofas confitadas con ralladura  
de corazón de atún

## Continuamos

Bisqué de bogavante a nuestra manera

## Segundos a elegir

Bacalao confitado y crema de celery

Carrilleras ibéricas en su jugo con boniato asado

## Postres a elegir

Tarta cremosa de queso

Torrija de brioche con helado de yogurt

**48 €**

Bebidas aparte. Consultar.

## Entrantes a compartir

Selección de nuestros quesos

Bocado de milhojas de patata  
con tartar de papada ibérica

Gilda de cordero confitado y salsa de yogurt

Ensalada de rúcula, rillet de pato, granada y aliño

Pulpo con revolconas y torreznos

## Continuamos

Marmitako de atún rojo

## Segundos a elegir

Corvina en salsa de azafrán, patata rota y lima

Carrilleras de ternera al Oporto

## Postres a elegir

Tarta de cacao 70%

Torrija de brioche con helado de yogurt

Lemon pie

**55 €**

Bebidas aparte. Consultar.