

**Menú Nochebuena 2018**

**Entrantes**

*Fuente de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)*

*Carpaccio de Foie con Sal Ahumada*

*Crema de Marisco*

**Primer plato**

**De la Mar** - Lomo de Lubina con Verduritas al Vapor y Salsa de Cava

\*\*\*\*\*

*Sorbete de Limón y Menta*

\*\*\*\*\*

**Segundo plato**

**De la Tierra** - Solomillo de Ternera al Oporto con su Guarnición

**Postre**

*Jardín Prohibido con Helado de Turrón*

**Vinos**

*Vino Blanco D.O. Rías Baixas - Eidosela*

*Vino Tinto D.O. Rioja – Lealtanza*

*Cava Grimau*

*\*Café, Infusiones y Dulces Navideños*

**89.00€ por persona IVA incluido**