



Navidad

Entrantes

*Jamón ibérico pata negra
Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta
Chistorra de Navarra en hojaldre
Langostinos en tempura y salsa wasabi
Hojaldre de morcilla y piñones*

Plato principal

*Brocheta de venado y pera, salsa agri dulce y pastel
de patatas y bacon*

Postre

Galleta María cuajada con miel y sirope de fresa

Bodega

*Vino tinto Torrederos (R. Duero), Vino blanco Carrasviñas (Rueda),
Cerveza Cruzcampo de barril,
Manzanilla La Gitana,
Agua mineral, refrescos...*

Precio por comensal: 43€