

# menu Navidad Christmas lunch menu

## \* ENTRANTES NAVIDEÑOS \*

Camembert con panko japonés, frutos rojos glaseados al balsámico y chorizo ibérico.

Cocktail de gambas y salmón marinado con salsa rosa de Bloody Mary servido con blinis caseros.

Bisque de bogavante al pernord con frutos del mar salteados y croutons de eneldo.

## \* PLATO PRINCIPAL NAVIDEÑO \*

Pavo albardado de panceta ibérica y relleno navideño servido con coliflor gratinada en queso fontina y patatas al horno crujientes.

Lubina rellena de gambas y salmón ahumado con salsa de prosecco, azafrán y soja servido con guarnición del chef

## \* POSTRE NAVIDEÑO \*

Sticky toffee pudding de manzanas glaseadas al Marsala con crema inglesa tibia y almendras garrapiñadas

## \* BODEGA \*

Tinto - *Rioja*  
Glorioso Palacios crianza

Blanco - *Mallorca*  
Mas de Canet *orgánico*

Rosado - *Rioja*  
Marqués de Atrio Garnacha

## \* STARTERS \*

Japanese panko breaded Camembert served with balsamic glazed red fruits and chorizo.

Prawns and marinated salmon with a Bloody Mary cocktail sauce served with homemade blinis.

Lobster Pernod bisque with sautéed seafood and dill croutons.

## \* MAIN COURSES \*

Roast turkey wrapped in iberican pancetta and filled with a Christmas stuffing, served with cauliflower cheese and crisp roast potatoes.

Seabass stuffed with prawns and smoked salmon in a prosecco, saffron and Parmesan sauce served with the chef's garnish.

## \* CHRISTMAS DESSERT \*

Sticky toffee pudding with Marsala glazed apples served with a warm creme anglaise and praline almonds.

## \* WINE \*

Red - *Rioja*  
Glorioso Palacios crianza

White- *Mallorca*  
Mas de Canet *orgánico*

Rosé - *Rioja*  
Marqués de Atrio Garnacha

38€