MENÚ NOCHEBUENA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de bogavante con mango, manzana y vinagreta de yozu

Croqueta liquida de gamba roja

Huevos rotos con ventresa de atún rojo y trufa

PLATO INDIVIDUAL

solomillo de vaca madurada a la brasa co bearnesa de tomillo

ó

Lubina con salsa de chipirones en su tinta

POSTRE

Coulant de chocolate con leche y helado de vainilla

65€

POR PERSONA

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y
VINO TINTO ALCORTA CRIANZA
VINO BLANCO FINCA DEL MAR
VERDEJO

N·O·U Gourmet