



Menú de Nochebuena

Primeros

TABLA DE QUESOS NACIONALES ECOLÓGICOS

Platter of organic national cheeses

CECINA DE VACA MADURADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIÑONES

Cured aged beef cecina with extra virgin olive oil and toasted pine nuts

TIRADITO DE LUBINA AHUMADA CON EMULSIÓN DE MANDARINA Y AJÍ AMARILLO

Smoked sea bass tiradito with mandarin emulsion and yellow chili

BERBERECHOS AL WOK CON PALO CORTADO Y CRÍTICOS

Grilled Galician razor clams with roasted garlic and curly parsley shoots

ARROZ MELOSO DE FOIE DE PATO Y CRUJIENTE DE ALCACHOFAS

Creamy rice with duck and foie, topped with crisp and artichokes

Segundos a elegir

JAIRRETE DE CORDERO GLASEADO, PARMENTIER DE PATATA Y SETAS DE TEMPORADA

Glazed lamb shank with potato parmentier and seasonal mushrooms

LOMO DE RODABALLO A LA PARRILLA CON PILPIL DE CARABINEROS

Grilled turbot fillet with scarlet prawn pil-pil sauce

Postres

SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES

Assortment of nougats and shortbread cookies

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE TURRÓN

Brioche bread pudding with nougat ice cream

COPA DE CAVA ROSADO

Glass of rosé cava

Vinos y bebidas

VINO BLANCO

Valdesil Montenovo | D.O. Valdeorras | Godello

VINO TINTO

Ca'n Verdura | D.O. Mallorca | Mantonegro, Merlot, Shiraz

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

75 € /PERSONA

HAPPY HOLIDAYS



LAMUCCA