



**25 y 26**

**DICIEMBRE**

**Y**

**1 ENERO 2021**

**APERITIVO:**

Aperitivo Eliana Albiach

**ENTRANTES:**

Galleta de vino y aceite de oliva,  
carpaccio de calabacín, berenjena a la llama  
y pulpo roquero.

Falsas trufas de foie y frutos rojos.

**PRIMER PLATO:**

Arroz Bomba cremosos al azafrán con zamburiñas  
y setas.

**SEGUNDO PLATO:**

Prensado de cordero tostado, crocantes, verduritas  
y jugo de cardamomo.

**POSTRE:**

Financier de avellanas, fresas y nata.

**45 € por persona.**



**Dia 31 Nochevieja**

**DICIEMBRE**

**APERITIVOS:**

Yogur de remolacha y jengibre.

Crujiente de hongos.

**ENTRANTES:**

Falsas trufas de foie y frutos rojos.

Zamburiñas con espinacas y alcachofas.

**PRIMER PLATO:**

Pulpo roquero, tatin de patata y crema de habitas.

**SEGUNDO PLATO:**

Tournedó al foie, manzana, frutos secos  
y boletus Edulis.

**POSTRE:**

Financier de almendras, chocolates  
y cremosos de quesos.

**50 € por persona.**

**BODEGA:**

**Días 25,26, 31 de Diciembre 2020  
y 1 de Enero 2021.**

Vino tino Fuentespina N°3 D.O. Ribera del Duero.

Vino blanco Vega Reina D.O. Rueda Verdejo.

Cava Blanc de Blancs.

Café o infusión.

Turrone y pastas navideñas.



**LES DESEAMOS  
UNAS FELICES FIESTAS  
Y AÑO NUEVO  
2021**

**Telefono:**

**961732229**