



MENU 25 DE DICIEMBRE

ENTRANTES A COMPARTIR

Terrina de foie grass con manzana asada, maracuya con membrillo y plunk cake de pasas y nueces

Gamba a la plancha

Sopa de pescado y marisco del Cantábrico

PESCADOS

Lubina a sal patatas hervidas con mojo rojo y Holandesa

CARNES A ELEGIR

*Cordero lechal en dos cocciones , pastel de patata y piquillos confitados en su jugo.
Steak tartar con papadums y mostazas de hierba fresca*

Solomillo fileteado Strogonoff con dufinoise, setas y pimientos.

POSTRES A ELEGIR

Pastel de turrón con helado cremoso de queso blanco y galleta de almendras.

O

Torrija de sobao pasiego con helado de canela al orujo de Liébana.

Pan , agua y vino

PRECIO POR PERSONA 65 €