



Menú de NAVIDAD

AMUSE BOUCHE

Buñuelo relleno de pulpo a la gallega
sobre alioli de ajo asado

ENTRANTES

Crema de setas de temporada con pan crujiente
y aceite de puerro

Ceviche de langostinos con aguacate,
mango, cebolla morada y leche de tigre

SEGUNDOS

Cochinillo confitado y crujiente a la plancha, sobre
chalotas asadas, con pastel de patata y bacon y salsa
de naranja

SORBETE

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con costra
de pera y pistacho, sobre puré de patata y espinacas
salteadas

POSTRE

Espiral de Espéculos

120€

POR PERSONA
BEBIDA NO INCLUIDA

25 DE DICIEMBRE

COMIDA: 13:00H - 16:00H
CENA: 19:00H

MÚSICA EN DIRECTO:



Matt Masson

13:00-16:00 Y 19:00-23:00

¡TE ESPERAMOS PARA CELEBRAR JUNTOS ESTA NAVIDAD!





Menu CHRISTMAS

AMUSE BOUCHE

Fritter filled with Galician-style octopus on roasted garlic aioli

STARTERS

Seasonal mushroom cream soup with crispy bread and leek oil

Prawn ceviche with avocado, mango, red onion and tiger's milk.

SECONDS

Crispy confit suckling pig, seared on the plancha, served over roasted shallots with a potato and bacon cake and orange sauce

SORBET

Low-temperature confit cod loin with a pear and pistachio crust, served over potato purée with sautéed spinach

DESSERT

Speculum spiral

120€

PER PERSON
DRINKS NOT INCLUDED

DECEMBER 25TH

LUNCH: 1PM - 4PM

DINNER: 7PM

LIVE MUSIC :

Matt Masson

13:00-16:00 AND 19:00-23:00

WE LOOK FORWARD TO CELEBRATING CHRISTMAS WITH YOU!

