

## *Menú Degustación Fin de Año*

### *Entrantes*

*Carpaccio de vieiras con vinagreta de lima y huevas de trucha*

*Crema de marisco con tartar de gambones*

*Croqueta de lomo bajo de ternera extremeña sobre crema de patatas trufadas*

*Ravioli de presa ibérica con salsa de foie y jamón ibérico*

*Albóndigas de rape con salsa de azafrán*

### *Del agua*

*Lomo de bacalao sobre guiso tradicional de manitas de cordero y crujientes de sus pieles.*

*Salmonete con parmentier de sus higaditos y jugo de alcachofas*

### *De la tierra*

*Solomillo de cerdo ibérico estilo Wellington con reducción de jugo de carne al Pedro Ximénez*

*Magret de pato con crema de boniatos asados y pistachos*

### *Postres*

*Torrija de pan brioche con helado de vainilla*

*Trufas de chocolate caseras.*

*Vino, agua, cava, y uvas de la suerte*

**110€ (IVA incluido)**