# Menú REYES

6 de enero de 2024

PVP: **55,00€/persona** (Mesa completa)

(Agua, pan de leña, café e infusiones, incluido)



Snacks de bienvenida, con los manjares de Aragón: **Trufa, Oliva negra y Jamón** 

### Chupito de néctar de huesos

#### **APERITIVO**

Vichyssoise trufada con crujiente de Cecina de Oveja

#### ENTRANTE primero

Sopa NAVIDEÑA de "galets" con peloticas, al estilo de la abuela

#### ENTRANTE segundo

Timbal de Ternasco de Aragón con berenjena, salsa tomate y albahaca y albaricoque

#### Cucharita refrescante con Esfericifación de Clementina Valenciana

### PLATO PRINCIPAL (a escoger)

	Rabo de Toro en su salsa y guarnición
O	Carrilleras al brandy y calabaza y guarnición
O	Ciervo en su salsa con toque de chocolate y parmantier de chirivía (+5€)
O	Cabeza de lomo de Cerdo Duroc asada a baja temperatura y guarnición
O	Media manita de Cerdo Duroc al vino blanco y guarnición
O	Risotto de setas y trufa negra (con lascas de Trufa fresca en temporada +5€)
O	Lubina o Dorada a la plancha con espaguetis de calabacín al pesto
O	Bacalao al horno con velouté de espárragos al cava y tomate asado
O	Sepietas de la Lonja de Burriana con cama de hojas de invierno (+5€)

## POSTRES (a escoger)

	Parfait frío de nueces caramelizadas y chocolate de la casa
O	Tarta de queso con base de galleta y mermelada de arándanos y/o chocolate de la casa
O	Piña asada con toque de ron y bolita de helado de limón
O	Torrijas de la abuela Paquita, con canela y bolita de helando de limón, y/o chocolate de la casa
O	Crumble de jengibre con bola de helado y chocolate caliente