

Menú NAVIDADES 2023



PVP: **40,00€/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

Cucharita refrescante con **Esferificación de Clementina Valenciana**

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

- ... **Rabo de Toro en su salsa** y guarnición
- ... **Carrilleras al brandy y calabaza** y guarnición
- ... **Ciervo en su salsa con toque de chocolate** y parmantier de chirivía (+5€)
- ... **Cabeza de lomo de Cerdo Duroc** asada a baja temperatura y guarnición
- ... **Media manita de Cerdo Duroc** al vino blanco y guarnición
- ... **Risotto de setas y trufa negra** (con lascas de Trufa fresca en temporada +5€)
- ... **Lubina o Dorada a la plancha** con espaguetis de calabacín al pesto
- ... **Bacalao al horno** con velouté de espárragos al cava y tomate asado
- ... **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
- ... **Tarta de queso** con base de galleta y mermelada de arándanos y/o chocolate de la casa
- ... **Piña asada** con toque de ron y bolita de helado de limón
- ... **Torrijas de la abuela Paquita**, con canela y bolita de helado de limón, y/o chocolate de la casa
- ... **Crumble de jengibre** con bola de helado y chocolate caliente

Disponemos de una amplia carta: **BODEGA Portal del Carmen**. Solicítela sin compromiso