

MENU
NAVIDAD
CHRISTMAS DAY



APERITIVOS / *APERITIFS*

Nigiri-tartar de atún, foie y salsa ponzu con miel de higos trufada y shichimi togarashi.

Tuna nigiri-tartar, foie & ponzu sauce with truffled fig honey & sichimi togarashi.

Mini coca artesana de aceite con jamón ibérico y tomate concassé.

Mini home made "coca" with olive oil, cured Iberian ham & tomato concasse.

ENTRANTES / *STARTERS*

Ensaladilla cremosa con carpaccio de gamba roja, vinagreta de piñones, tomate seco, hinojo, emulsión de aguacate y fruta de la pasión.

Creamy salad with red prawn carpaccio, pine nut vinaigrette, sun dried tomatoes, fennel, avocado & passion fruit emulsion.

Caldo de cocido navideño con pelota tradicional estilo D.Vora.

D.Vora style Christmas soup with traditional "pelota" (meat ball).

PRINCIPALES A ELEGIR / *MAIN DISH TO CHOOSE*

Canelón de carne con confitado de puerros y cebolla, demiglas de ternera, besamel de parmesano y Pedro Ximenez.

Meat cannelonni with leek & onion confit, beef demi-glace, pamesan & Pedro Ximenez bechamel sauce.

Arroz meloso de gamba roja, rape y calamar con calabaza, alcachofas y alioli de ñora y azafrán.

Mellow rice with red prawn, Monkfish & squid with pumpkin, artichokes & saffron & spicy red pepper garlic sauce.

Corvina al grill con “falso risotto”, cremoso de apio bola, albahaca, curry verde suave y aroma de lima.

Grill Corvina fish with “false risotto” creamy celeriac, basil, mild green curry & lime aroma.

POSTRE / DESSERT

Cremoso de coco y chocolate blanco, mango, lima y fruta de la pasión.

Coconut & white chocolate cream with mango, lime & passion fruit.

BODEGA / WINES

Blanco: Vionta, Albariño | D.O. Rías Baixas.

Tinto: Beronia Reserva 2017, Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja.

Cava: Vilarnau Brut Reserva, Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava.

66 €

I.V.A INCLUIDO
VAT INCLUDED