

Menú de Navidad

Las Américas

Entrantes al centro

Tabla de embutidos ibéricos y quesos asturianos

Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Primer plato

Crema de andaricas con zamburiña
y esencia de azafrán

Principal

Bacalao asado en salsa de almendras

o

Carrillera de ternera en su jugo sobre puré de
boniato y yuca frita

Postre

Torrija de pan brioche con helado de turrón

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino blanco D.O. Rueda "Valdubón Verdejo"

Copa de sidra achampanada

Agua y café o infusión

45€

Menú de Navidad

La Quinta

Entrantes al centro

Tabla de embutidos ibéricos y quesos asturianos

Pastel de marisco

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Primer plato

Vieira gratinada de marisco y salsa holandesa

Principal

Lomo de merluza en salsa verde y berberechos

o

Lingote de cordero en su jugo, pimientos confitados
y chip de batata

Postre

Quenelle de chocolate negro sobre bizcocho de
almendras y espuma de chocolate blanco

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino blanco D.O. Rueda "Valdubón Verdejo"

Copa de sidra achampanada

Agua y café o infusión

50€

Menú de Navidad

Atlántico

Entrantes al centro

Tabla de embutidos ibéricos y quesos asturianos

Pastel de marisco

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Primer plato

Sopa marinera con langostinos, berberechos y pixín

Principal

Lomitos de rape negro al horno sobre tártara de piparras y cremoso ligero de ajo negro

o

Solomillo de ternera al foie con boletus y reducción de Pedro Ximénez

Postre

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Viña Paceta"

Vino blanco D.O. Rueda "Valdubón Verdejo"

Copa de sidra achampanada

Agua y café o infusión

60€