

MENU DE FIESTAS NAVIDEÑAS 2018

Entrantes (uno a elegir)

Carpaccio di Bresaola – Carpaccio de Bresaola con lascas de Parmesano y zest de limón

Vitello Tonnato – Lonchas de Ternera cocinada al horno con Salsa Tonnata a base de Atún, Alcaparras, Anchoas, Huevos y Limón

Antipasto Anatroccolo – Ensaladilla de Pato confitado a baja temperatura con manzana, servido sobre una cama de Patatas asadas

Insalata Salmonata – Salmón salvaje de Noruega, condimentado a base de Naranja Valenciana y Eneldo sobre ensalada mezclum.

Vellutata di Zucca – Crema de Calabaza, Zanahorias con crema agria y especias variadas.

Plato Principal (uno a elegir)

Ravioli Di Zucca – Pasta casera rellena de Calabaza y Cebolla Caramelizada, servida con una salsa de Mantequilla, Naranja en infusión y Albahaca.

Cappellacci di Pesce – Pasta casera rellena de Langostinos y Salmón salvaje, servidos con una bisque de Marisco, Tomatitos confitados a baja temperatura y Perejil

Lenticchie e Cotechino – Lentejas estofadas acompañadas con Carne de cochinillo picado, cocinado en su jugo a baja temperatura.

Carrillada con Pure de Patatas Trufado – Carrillada de cerdo Iberico, con reducción al Vino tinto acompañada de Pure de Patatas Trufado

Baccalà – Bacalao confitado a baja temperatura, sobre una cama de Pisto servido con Tomate concasse

Postre

A elegir entre los siguientes:

- **Semiesferas , Lemon Pie, Vasitos tentación**

Precio por Persona:

29.-€uros