

# Menú Fin de Año 2025

# **AL CENTRO**

Tosta de ceps con jamón ibérico, espárragos y gratinado de alioli Bolas de chipirón Bacalao con naranja y polvo de aceituna negra

# **ENTRANTE**

Crema de faisán al aroma de hierbabuena y virutas de parmesano

#### **PRIMERO**

Lomo de salmón bajo costra de sal con crema de verduritas

#### **SEGUNDO**

Solomillo Wellington con salsa agridulce de ciruelas, acompañado de verduritas baby al dente

# **POSTRE**

Tiramisú cítrico, cremoso de mascarpone y yuzu, capuchina de limón y helado de té roca Uvas de la Suerte Cotillón

### **BODEGA**

Marqués de Cáceres blanco Verdejo Rueda Marqués de Cáceres tinto Crianza Rioja Cava Perelada Blue Festival