

NOCHE BUENA

SNACK DE BIENVENIDA

Cappuccino de hongos y bombón de foie garrapiñado

PRIMER PLATO

Crema de carabineros, acompañada de tartar de langostinos, alga nori y crème fraîche

SEGUNDO PLATO

Tronco de bacalao confitado en AOVE, velouté de cardo y almendras

CAMBIO DE SABOR

Sorbete casero de lima & limón y vino semi dulce Corpus del Muni

TERCER PLATO

Solomillo de vaca madura sobre milhojas de patata y hongos acompañado de salsa perigueux

POSTRE

Pañuelo de yogur

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de frambuesa
y cobertura de chocolate blanco

BODEGA

Bienvenida: Gramona rosado Mustillant (Merlot – Syrah)

Blanco: La Trucha (Albariño)

Tinto: Semele Crianza (Tempranillo- Merlot) Ribera del Duero

Cava: Vilarnau brut reserva (Macabeo- Parellada- Xarello) D.O. Cava

Agua mineral, café o infusión

90€

lafábrica de harinas

NOCHEBUENA

Niños

PRIMER PLATO

Surtido de ibéricos, queso tierno y croquetas de jamón



SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo de ternera y patatas fritas



POSTRE

Brownie de chocolate y helado de vainilla

Agua mineral, refresco o zumo

35€