

Financiera

1 ENERO

ENTRANTES

CAVA CON FRESAS

CONSOMÉ DE GAMBA ROJA CON COCA
DE ANGUILA AHUMADA

PRINCIPALES

CORVINA SALVAJE CON ALCACHOFAS
CONFITADAS Y CALDO DE BERZA

PRESA IBÉRICA ASADA AL CARBÓN
MARINADA EN CACAO Y ESPECIAS

POSTRE DEL CHEF

TATIN DE MANZANA CAMELIZADA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · BLANCO NIEVA, VERDEJO, 2023 D.O. RUEDA
VINO TINTO · CARMELO TODERO 2022, 9 MESES, D.O. RIBERA DEL DUERO
ESPUMOSO · VIA DE LA PLATA BRUT NATURE D.O. CAVA EXTREMADURA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

74 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE