

Navidad

25 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

CAVA CON FRESAS

CALDO DE CARDO Y ALMENDRAS, YEMA CURADA
EN SAL Y JAMÓN DE BELLOTA

PRINCIPALES

MERLUZA ASADA, CALDO DE CEBOLLA TOSTADA
Y SABAYÓN DE AJO NEGRO

CORDERO LECHAL LACADO CON SIROPE DE ARCE

POSTRE DEL CHEF

TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO LOTUS

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
Máitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Menú infantil

25 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CANELONES DE MERLUZA CON
VERDURAS DE TEMPORADA

PRINCIPALES

ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS ASADAS

POSTRE DEL CHEF

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRESA

DULCES NAVIDEÑOS

AGUAS MINERALES Y REFRESCOS

45 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE