

*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