

Quia de Reyes

6 ENERO

## ENTRANTE

ARROZ CREMOSO CON SETAS, JAMÓN  
IBÉRICO Y QUESO DE LOS IBORES.

## PRINCIPALES

LOMO DE TRUCHA SOBRE PURÉ DE BONIATOS, CON  
ACEITE DE AJO NEGRO Y UN TOQUE DE PIMENTÓN DE LA VERA

CONFIT DE PATO ASADO CON PATATAS RÚSTICAS,  
ACOMPAÑADO DE SALSA DE NARANJA

## POSTRE DEL CHEF

SEMIFRÍO DE KINDER BUENO CON NÚCLEO DE AVELLANA

DULCES NAVIDEÑOS

## BODEGA

ESPUMOSO: PUERTA PALMA BRUT NATURE (MACABEO). D.O. CAVA  
VINO BLANCO · HABLA DE TI SAUVIGNON BLANC  
VINO TINTO · LA ZARCITA PQ TOURIGA NACIONAL,  
TRINCADEIRA, GARNACHA, SYRAH. D.O. RIBERA DEL GUADIANA  
*Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones*

55 €

IVA incluido

*Chef, Jorge Galán*  
*Maître, Andzelika-Kamilla Gorna*

**Las Corchuelas**

RESTAURANTE