

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