



Menú día de Navidad /Christmas Day Menu

2011

Tartar de salmón ahumado con sus huevas,
emulsión de mostaza y vinagre de Jerez

Smoked salmon tartar with its roes,
mustard cream and sherry vinegar

Huevo de campo con crema de patata y aceite viqueña,
cebollas caramelizadas, espárragos y bacalao

Field egg with potato and viqueña oil cream, caramelized
spring onions, cod and green asparagus

Lomo se salmonete con patatas aliñadas,
emulsión de gazpachuelo y almejas

Red mullet with potato spiced, emulsion
of "gazpachuelo" and clams

Paletilla de chivo malagueño con humus de
berenjena y cebollitas caramelizadas

Young goat shoulder from Málaga with humus
of aubergines and caramelised onions

Cremoso de chocolate negro con
fruta de la pasión y avellanas

Black chocolate cream with
passion fruit and chestnuts

VINOS – WINES

Agustí Torello Brut Nature D.O.Cava

Fuente Elvira 2010 D.O. Rueda

Primicia 2009 V.T. Extremadura

PRECIO: 75.00€ (IVA incluido)

Reservas – Reservations: + 34 952 832 371