



MICHELIN
2025

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO

MANTEQUILLA AHUMADA

Suave, cremosa y con notas de humo. Un pequeño gesto para abrir el apetito.

TARTELETA DE ENCURTIDOS Y CECINA

Crujiente, fresca y salina, con el contraste perfecto entre la acidez del encurtido y la intensidad de la cecina.

CROQUETAS DE POLLO

Cremosas, doradas y con todo el sabor del guiso tradicional.

PARA COMPARTIR

ENSALADILLA COLORÁ

Gambas y aceite de coral.

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Vaca, lascas de Idiazábal, brotes y nueces.

NIDO DE HUEVO

Nido de verdura xilatana con huevo a baja temperatura, salsa de foie y setas.

PRINCIPAL

ARROZ DE MARISCO

Meloso, con fondo de coral y el sabor profundo del mar.

POSTRE

TARTA DE QUESO

La de siempre, cremosa y horneada a fuego lento.

56

(IVA incluido)

/ PAX

INCLUYE CUATRO BEBIDAS POR PERSONA

Desde el aperitivo hasta el postre