

MENÚ  
FIN DE AÑO 2023-24



APERITIVOS

Jamón Ibérico, Caña de Lomo y Quesos de Doñana  
Gambas de Huelva, Cigalas y Langostinos

ENTRANTES

Carpaccio de Presa con Huevo de Codorniz  
Hojaldre de Pulpo con Gambas de Cristal

*Sorbete de mojito*

PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con Foie

POSTRE

Semifrío de galleta Lotus con Chocolate

Uvas

Cava

*Bodega: Vino Tinto Lleiroso Crianza DO Ribeira del Duero,  
Vino El Tutor Verdejo DO Rueda, Cava Lumé Brut*

***Precio: 135 € por persona. (IVA Incluido)***