



# Menú de Navidad

## Aperitivo a centro de mesa

Tabla de quesos nacionales  
Surtido de chacinas granadinas  
Croquetas de boletus  
Buñuelos de bacalao

## Primero

Crema templada de calabaza  
con crujiente de boniato y aceite de  
albahaca

## Segundo

Taco de ibérico  
con patatas al romero y salsa de  
vino tinto

## Postre

Mousse de chocolate blanco  
y remolacha

## Bodega

Cerveza  
D.O. Rioja Cerro Añón  
D.O. Huelva Viña Abades  
Refrescos, agua mineral, etc

**35€/persona (donativo incluído)**