MENÚ DE NAVIDAD

Para empezar:

- Aperitivo del Chef

- Mejillones Costa Brava

- Gamba blanca salteada

- Puntillas a la Andaluza

Segundo a escoger:

- Suprema de Lubina salvaje al horno con verduras salteadas

- Meloso de cordero con reducción de sus jugos, mostaza antigua y menta con patatas reja

Postre:

- Mascarpone con sopa de frutos rojos.

Bodega:

- Vino blanco/tinto de Folls (una botella para cada 4 comensales)

- Copa de cava Addaia

- Agua