



## MENU 25 DE DICIEMBRE 60€

### Aperitivo

- Crema de marisco con sashimi de gamba roja

### Para compartir

- Tabla de jamón y lomo ibérico de bellota con pan de cristal
- Ensalada templada de salmón ahumado Domínguez con huevo frito y patata paja
- Almejas gallegas a la marinera
- Carabineros a la plancha

### Plato principal (a elegir)

- Rape gallego al horno con verduritas
- Tataki de atún rojo
- Cachopo de merluza con txangurro (por encargo)
- Tronco de solomillo de vaca con foie y Px
- Lomo de vaca fileteado a la parrilla
- Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura (por encargo)

### Postre

- Surtido de postres variados
- Café y Cava

### Bodega

- Rioja Crianza                      D.O. Rueda
- Ribera del Duero                  Albariño