



ES'ENTALL

COCINA TRADICIONAL IBICENCA  
DEL SIGLO XXI



## **MENU DE NAVIDAD**

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

### **APERITIVOS**

SURTIDO DE PAN CASERO

BOMBON DE FOIE Y PISTACHO

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO CON EMULSIÓN DE AJÍ

### **1ER PLATO**

ARROZ A LA MARINERA CON PESCADO Y MARISCOS DEL MEDITERRANEO

### **2º PLATO A ELEGIR ENTRE PESCADO O CARNE:**

#### **PESCADO**

LOMO DE BACALAO CON CREMOSO DE PATATA, COLIFLOR Y MICROPISTO DE VERDURAS

O

TATAKI DE SIRVIA CON ALGAS, QUINOA Y SALSA TERIYAKI

#### **CARNE**

SOLOMILLO DE TERNERA DE PASTO CON OPORTO Y CANELÓN DE SETAS Y ESPUMA DE FOIE

O

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA DESHUESADO CON BONIATO ASADO AL HORNO DE LEÑA Y PIÑA

### **POSTRE**

SURTIDO DE PETIT FOURS NAVIDEÑOS

PRECIO POR PERSONA 65€ BEBIDA NO INCLUIDA

