CASA
JULIO

MENÚS DE NAVIDAD

RESERVAS

958 049 760

Menú #1

Para compartir

Surtido de quesos granadinos

Ensalada de langostinos en tempura con aguacate y crema de pimientos asados

Croquetas de gamba roja

Primero

Albondiguitas de rape con langostinos, almejas y crema de azafrán

Segundo

Solomillo de cerdo confitado, mousse de pato y reducción de vino tinto

Postre

Cremoso de queso y turrón con chocolate templado

55€

IVA incluido

2 bebidas incluidas por persona.
Cerveza de barril, refresco, agua Vino tinto: Finca Resalso. Vino blanco: Mocén Selección.

Menú #2

Entrantes

Ensalada de canonigos con panceta ibérica, gambas al pil pil y salmorejo de aguacate

Alcachofas confitadas con ajo blanco de almendras y cecina de Wagyu

Tartar de salmón marinado sobre tosta de ines rosales

Primero

Lubina rellena de langostinos y jamón iberico con bechamel de cava y manzana verde

Segundo

Ragú de ternera Txoguitxu con verduritas de la huerta

Postre

Ganache de chocolate negro con helado de mango y crujiente de almendras

60€
IVA incluido

2 bebidas incluidas por persona.
Cerveza de barril, refresco, agua Vino tinto: Finca Resalso. Vino blanco: Mocén Selección.