

¡ FELIZ NAVIDAD!

COOK AND
TRAVEL

APERITIVO

Jamón ibérico con castañas a la miel y reducción de Pedro Ximénez

Navajas a la plancha con salsa de erizos

Uvas con foie y crujiente de turrón

Crujiente de centollo con salsa de romesco

Nuestra burrata con coca de tomate confitado y helado de albahaca

Langostinos thai con salsa de cacahuets

Carpaccio de vaca gallega Cook and Travel

Mejillones con romesco

Canelones de navidad con trufa y bechamel mornay

ELIJE EL FINAL DE TU MENÚ

Me planto con un buen pescado:

Dorada al horno con verduritas a baja temperatura y aceite de hierbas frescas

Ó

Quiero comer algo rico pero tradicional:

Cochinillo a baja temperatura con su piel crujiente, demi-glase de vino tinto y patatas confitadas

Ó

Quiero experimentar, pero sin pasarse:

Cochinillo lacado a la cantonesa con vainilla y jengibre, salsa de cava y bergamota y puré de colinabo con curry rojo

Ó

Quiero probar algo nuevo y sorprendente:

Cochinillo con membrillo de manzana gran Smith, mole verde de hierbas, hoising de moras y espuma de remolacha

SÓLO SI HAS SIDO BUENO

Mouse de gianduya con salsa de frangelico y peta zetas

Incluye bodega seleccionada y café
50€