



MERLOT
CHILL & CUISINE

MENU NAVIDAD

50'00

25/12 MEDIO DIA

ENTRANTES INDIVIDUALES

CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE
JAMÓN Y PARMESANO



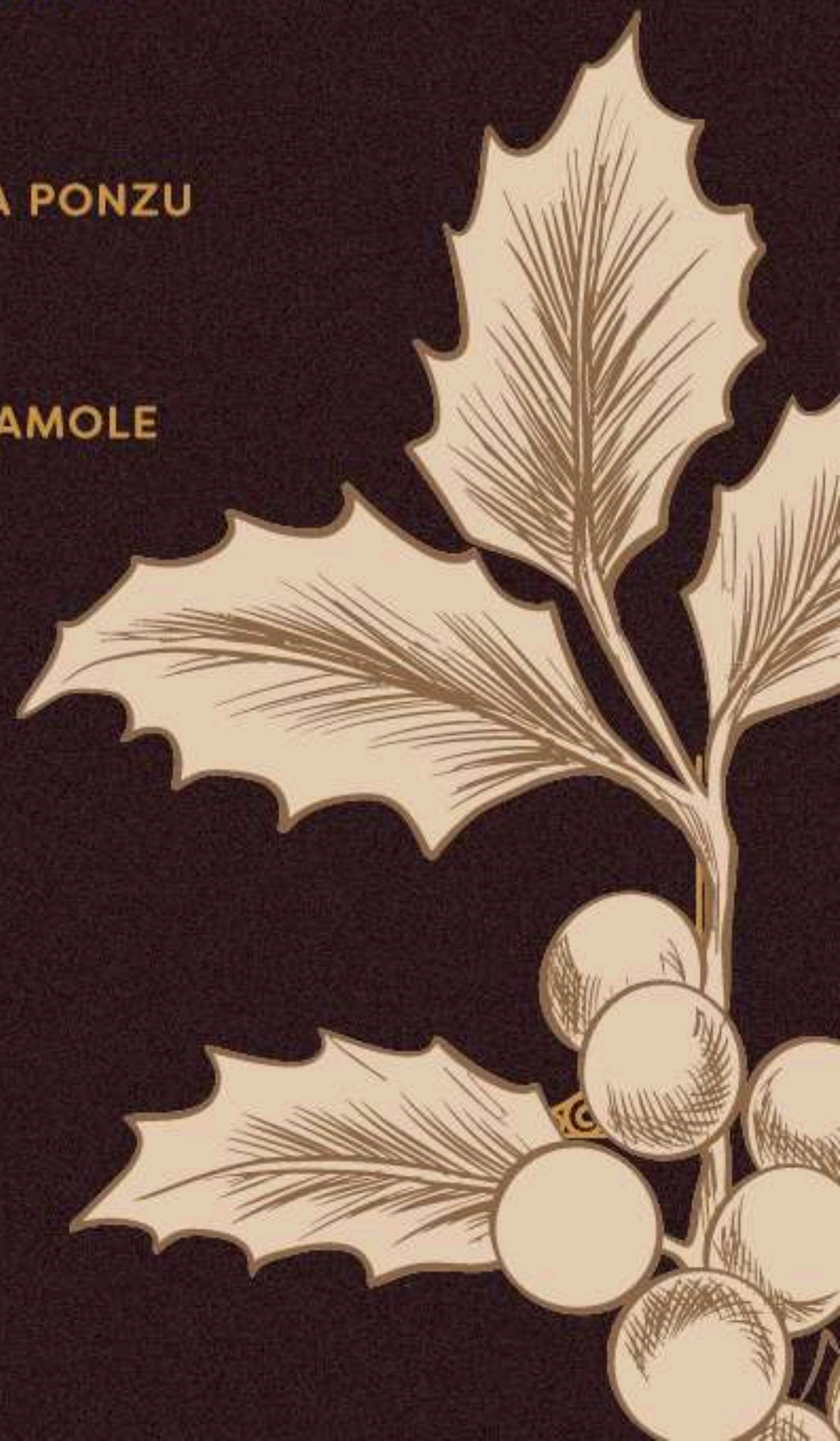
CROQUETA DE POLLO A L'AST CON
MAYONESA KEWPIE Y AJO JAPONES



CRUJIENTE DE GAMBA CON SALSA PONZU



TARTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE
DE YUZU Y WAKAME





ENTRANTES A COMPARTIR

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA, MICUIT DE
FOIE ,VIRUTAS DE JAMÓN, HUEVO POCHÉ Y
ACEITE DE JAMÓN



TABLA DE IBÉRICOS CON TOMATE RALLADO Y
PAN DE CRISTAL



MEJILLONES AL WOK CON SALSA RAYU,DASHI
BASE Y SISHIMITHOWARASI



PRINCIPAL A ELEGIR

LUBINA A LA MENIER CON ESPÁRRAGOS,
CHERRY Y CALABACÍN SALTEADOS AL WOK
CON AJO Y JENGIBRE



CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
CON SALSA SAUVIGNON,
CON PATATAS A LO POBRE Y ZANAHORIAS BABY





POSTRES

MANZANA A BAJA TEMPERATURA CON CANELA Y DULCE
DE LECHE CON UNA ESPUMA DE YOGURT CON HELADO
DE GALLETA MARIA



TABLE DE TURRONES Y POLVORONES CON EL CAFE



BARRA LIBRE DURANTE LA CENA:
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL
Y VINO DE LA CASA

