

# CASA D COMIDAS

## ALMUERZO DE NAVIDAD *CHRISTMAS LUNCH*

Terrina de foie hecha en casa con granola de frutos secos  
*Homemade foie terrine with nut granola*

Brioche de cigala con granos de mostaza y mayo kimchi  
*Scallop brioche with mustard grains and kimchi mayonnaise*

Puchero de setas con trufa negra  
*Mushroom pot with black truffle*

Pochas en salsa verde con cocotxas de merluza  
*White beans in green sauce with hake cocotxas*

Pularda asada en su jugo con verduritas a la jardinera  
*Poularde roasted in its juice with vegetables*

Flan de vainilla con crema helada de caramelo salado  
*Vanilla custard with salted caramel ice cream*

Delicias navideñas  
*Christmas treats*

### BODEGA WINERY

Finca Rio Negro (IGT Tierra de Castilla y León)

Lleiroso Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Alfred Gratien Rosé (AOC Champagne)

Refrescos, cervezas, aguas / *Soft drinks, beers, water*

Servicio de café e infusiones / *Coffee and tea service*

160€

IVA incluido / *VAT included*

Condiciones generales: 50% de pago en concepto de anticipo al formalizar la reserva. Resto del pago 5 días antes de la cena. Horario de comienzo 13:30/14:00h. Están incluidas las bebidas descritas en el menú. Resto de consumiciones serán pago directo.

*General conditions: 50% of payment in concept of advance when formalising the reservation. Rest of the payment 5 days before the dinner. Starting time 11:30pm/2:00pm. The drinks described in the menu are included. The rest of the drinks will be paid directly.*