

25 DE DICIEMBRE

# Navidad

EN BAELO

## Aperitivos

### **Foie micuit al estilo de Jijona**

Compota de manzana al Oloroso de Jeréz

### **Selección de embutidos Ibéricos 100%**

Lomo y Salchichón de presa, y Chicharrón de Papada

### **Coctel de Langostinos infusionados**

Aguacate a la brasa y salsa rosa de Carabineros

## Cuchara

**Crema de marisco**, con wanton de langostinos

O

**Crema de calabaza asada**, con emulsión de queso Payoyo

## Principal

### **Tartar de Atún Rojo de Almadraba**

con un aliño especial de Navidad del 2025

### **Solomillo de Vaca madurada,**

salsa de vino tinto y patata roasted

### **Cochinillo segoviano,**

asado tradicional, cremoso de patata al romero

### **Lenguado gallego,**

con una lágrima de pilpil negro y crujiente marino

## Colofón

**Mouse de turrón de Jijona**, compota de naranja amarga

O

**Tarta de Queso Gorgonzola horneada**, compota de higos

### **Servicio de Café con *Ferrero Rocher***

Servicio de agua mineral y agua con gas incluida

**PVP 76€/persona**

**(10% IVA incluido)**

