

25 DE DICIEMBRE

Navidad

EN BAELO

Aperitivos

a compartir al centro

Foie micuit al estilo de Jijona

Compota de manzana al Oloroso de Jerez

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

a elegir

Crema de marisco, con wanton de langostinos

Crema de calabaza asada, con emulsión de queso Payoyo

Principal

a elegir

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

Cordero de lechal asado,

stuffing de boletus, jugo de romero

Lenguado gallego,

lágrima de pilpil negro y crujiente marino

Colofón

a elegir

Mouse de turrón de Jijona, compota de naranja amarga

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)

