

25 DE DICIEMBRE

# Navidad EN BAELO

## Aperitivos

a compartir al centro

### 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

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)

