



Cóctel de Navidad AJOBLANCO

Para Compartir

Pan de coca con tomate y aceite virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Ensalada de queso de cabra
Buñuelos negros de bacalao con alioli de miel
Blinis de salmón
Huevos estrellados con setas, jamón y trufa

Principal

Tartar de salmón con aguacate
○
Confit de pato del Ampurdan hecho en casa
○
Onglet con chalotas caramelizadas y salsa de rábano picante

Postre

Cheesecake con galleta de pistacho y salsa de mandarinas
○
Cúpula de chocolate de Guanaja y maracuyá
○
Crema catalana de turrón

BODEGA

Blanco: Afortunado (D.O. Rueda)
Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral: Solan de Cabras

45€





Cóctel de Navidad Ajoblanco

Para Compartir

Pan de coca de cristal con tomate de colgar y aceite virgen
Jamón de bellota 'Juan Manuel' D.O. Guijuelo
Burrata fresca, tomate, rúcula y pesto
Tartar de salmón, aguacate y sésamo
Gambas al ajillo
Mejillones con salsa thai
Crujiente de boletus y foie con mayonesa de rúcula

Principal

Suquet de rape y marisco
○
Cordero asado a baja temperatura en su propio jugo
○
Meloso de ternera con chalota caramelizada y patata trufada

Postre

Coulant de chocolate
○
Cremoso de maracuyá, coco y fruta de la pasión
○
Crema catalana de turrón con carquinyoli

BODEGA

Blanco: Eresma (D.O. Rueda)
Tinto: Almodí (D.O. Terra Alta)
Cava: Parxet Cuvée 21 Ecológico (D.O. Penedés)
Agua mineral: Solan de Cabras

55€





Cóctel de Navidad Ajoblanco

Para Compartir

Pan de coca de la plana de Vic con tomate y aceite de oliva virgen extra

Anchoas 000 de Santoña

Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo

Burrata fresca, aguacate, higos y aceite de piñones

Duo de croquetas de Jabugo y gorgonzola con nueces

Tartar de gamba Ajoblanco

Navajas del Delta con muselina de ajo

Pulpo de la Rias a feira

Zamburiñas gratinadas con hierbas a la provenzal

Chuletón de buey del País Vasco a la parrilla

Postres a escoger

Eton Mess de la Kate

Coulant de chocolate

Cre moso de maracuyá, chocolate blanco y lima

BODEGA

Blanco: Shaya (D.O. Rueda)

Tinto: El Buscador (D.O. Rioja)

Cava: Torelló (D.O. Penedés)

Agua Mineral: Solan de Cabras

Café o infusión

75€





AJOBLANCO Christmas Cocktail

Tapas to Share

Toasted coca bread, tomato, extra virgin olive oil
The best Jabugo ham, 36-months cured "Juan Manuel"
Mixed leaves, seared goat cheese, berries
Black salt cod fritters, honey aioli

Salmon blinis

Fried farmhouse eggs, frites, seasonal wild mushrooms, Jabugo ham, truffle

Main Course

Salmon and avocado tartare

or

Homemade confit of duck from the Costa Brava

or

Onglet, caramelised shallots, horseradish sauce

Dessert

Cheesecake with pistachio biscuit & mandarin sauce

or

Chocolate cup, passion fruit

or

Catalan crème brûlée, turrón

BODEGA

White: Afortunado (D.O. Rueda)

Red: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)

Mineral water: Solan de Cabras

45€





AJOBLANCO Christmas Cocktail

Tapas to Share

Toasted coca bread, tomato, extra virgin olive oil
The best Jabugo ham, 36-months cured "Juan Manuel"
Fresh burrata cheese, tomato, rocket, pesto
Salmon, avocado, sesame tartare
Sizzling prawns with garlic & chili
Steamed mussels, lemongrass & coconut sauce
Wild mushroom & foie croquettes, rocket mayonnaise

Main course

Traditional monkfish, prawn, clam & mussel suquet stew
or
Roast rosemary & thyme lamb shoulder
or
Slow roasted tender beef cheek, caramelised shallots, truffled potato

Dessert

Chocolate fondant, turrón ice-cream
or
Passion fruit mousse, white chocolate & coconut foam
or
Catalan crème brûlée, turrón

BODEGA

White: Eresma (D.O. Rueda)
Red: Almodí (D.O. Terra Alta)
Cava: Parxet Cuvée 21 Ecológico (D.O. Penedés)
Mineral water: Solan de Cabras

55€





AJOBLANCO Christmas Cocktail

Tapas to Share

Toasted coca bread, tomato, extra virgin olive oil
000 Santoña salted anchovies
The best Jabugo ham, 36-months cured "Juan Manuel"
Local prawn tartar
Jabugo ham , Gorgonzola and walnut croquettes
Fresh burrata cheese, avocado, figs and pine nut vinaigrette
Delta del Ebro razorclams, garlic museline
Galician style octopus, pimentón
Queen scallop and herb gratinée

Char grilled matured Basque beef rib

Dessert

Kate´s Eton Mess
Chocolate fondant
Passion fruit mousse, white chocolate & coconut foam

BODEGA

White: Shaya (D.O. Rueda)
Red: El Buscador (D.O. Rioja)
Cava: Torelló (D.O. Penedés)
Mineral water: Solan de Cabras
Coffee or herbal tea

75€

