TOQUE ABRACADABRA

Menú de Navidad para grupos

Menú Melchor

39 € por persona

✦

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Croquetas de jamón caseras

Burrata fresca sobre timbal de caponata siciliana

Chipironcitos a la romana con mayonesa de lima

PRINCIPAL A ELEGIR

Canelones de puerro gratinados rellenos de cabracho

— o —

Rigatoni con ragú de rabo de toro, tomatitos y compté rallado

— o —

Milanesa de ternera blanca con tagliatelle al burro y salsa café de Paris

— o —

Confit de pato con puré de patatas

POSTRE A ELEGIR

Fondant de chocolate con helado de vainilla

— o —

Tarta fina de manzana con helado de vainilla de Madagascar

BEBIDA

Agua mineral

Una copa de vino o refresco

Café

✦

IVA incluido · Mínimo 6 comensales

Elección de principales comunicada con 72 horas de antelación

Consulte alérgenos a nuestro personal

Copa después del menú 7€

TOQUE ABRACADABRA

Menú de Navidad para grupos

Menú Gaspar

45 € por persona

✦

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Mortadela italiana con aceite de trufa y grisines

Lab Khai: la mejor ensalada del mundo

Croquetas de jamón caseras

Chipironcitos a la romana con mayonesa de lima

PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón al horno con tomatitos y romero

— o —

Rabo de toro de cocción lenta con puré de patatas

— o —

Confit de pato con puré de patatas

— o —

Rigatoni con ragú de rabo de toro, tomatitos y compté rallado

POSTRE A ELEGIR

Mousse de chocolate al toque de sal

— o —

Tarta fina de manzana con helado de vainilla de Madagascar

BEBIDA

Agua mineral

Vino blanco o tinto (una botella cada tres comensales)

Café

✦

IVA incluido · Mínimo 6 comensales

Elección de principales comunicada con 72 horas de antelación

Consulte alérgenos a nuestro personal

Copa después del menú 7€

TOQUE ABRACADABRA

Menú de Navidad para grupos

Menú Baltasar

60 € por persona

✦

BIENVENIDA

Copa de cava con gilda

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Mortadela italiana con aceite de trufa y grisines

Foie gras de canard mi-cuit casero

Rollitos de confit de pato Fisgón

Ensalada de perdiz, granada y vinagreta a la antigua

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje al horno sobre cama de puerros y verduritas

— o —

Solomillo tagliata 180 g a la mostaza o a la plancha

— o —

Rabo de toro de cocción lenta con puré de patatas

POSTRE

Mousse de chocolate al toque de sal

— o —

Helado de yogur con frutos rojos templados

— o —

Tarta fina de manzana con helado de vainilla de Madagascar

BEBIDA

Agua mineral

Vino blanco o tinto (una botella cada dos comensales)

Café

✦

IVA incluido · Mínimo 6 comensales

Elección de principales comunicada con 72 horas de antelación

Consulte alérgenos a nuestro personal

Copa después del menú a 7€