



Le recibimos con nuestro Jamón ibérico de bellota 100% D.O. Guijuelo

Entradas

Pastel de pescado sobre costrón de pan con salsa suave

Bombón de salmón relleno con verduritas

Zamburiña gallega gratinada con cebolla roja caramelizada y almendra granillo

Volován de alcachofa relleno de brandada de bacalao



Ensalada templada de codorniz en escabeche casero, con surtido de lechugas, perlas de granada



Bisque ligero de marisco con su picadillo de langostinos

Segundos

Merluza de pincho en salsa verde con berberechos y yemas de trigueros

Cortante de pomelo rojo

Costillar de cordero de lechal confitado a la miel de romero, con su guarnición de pequeña patata ecológica a la provenzal

Postre

Pastela madrileña

Dulces Navideños, Cotillón y Uvas de la suerte

Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal D.O Verdejo

Vino Tinto Emilio Moro D.O Ribera

Brindis con Champagne Mumm imperial

Café ó infusiones / Agua mineral

Precio por persona 125,00 Euros

(IVA incluido)

St. James

Manuel Pombo Angulo, 18 Tel. 91 750 48 22