

PEDRO
NOLASCO
RESTAURANTE

"MENU NOCHEBUENA en bodega"

Aperitivos a compartir

Jamón ibérico de 100% bellota Jabugo D.O.P.
Láminas de vaca curada, duxelle de hongos y yema confitada
Crujiente de buey de mar con pilpil de pimiento verde

Menú

Consomé al jerez
Corvina, puré de coliflor y almendra tierna con caldo corto al estragón
Cochinillo asado y deshuesado, manzana verde y berros
Torrija caramelizada con Noé y helado de vainilla

Dulces navideños

Maridaje incluido: Fino Tío Pepe, Viña AB, Viñas del Vero Chardonnay, Beronia Reserva y P.X. Noé.

160,00 euros