

# El Mesón

## *Cena Fin de Año 2018*

### *Cocktail de bienvenida en mesa con Cava Brut Nature JMFG*

Revuelto de jamón ibérico sobre crujiente y aroma de trufa	19
Tallarín de sepia con salsa tártara de berberechos	19
Micuit de foie caramelizado con teja de almendra y brioche de orejones y frutos secos	22
Ravioli frío de aguacate y bogavante con reducción de mango	23
Ensalada de bogavante con chutney de naranja y tomate con salsa de su coral	28

Rodaballo a la brasa sobre salsa de cava y caviar de arenque	26
Bacalao Giraldo con ragout de tomate y albahaca y chipolata de aceituna <i>Kalamata</i>	26
Confit de pato braseado con pasas sobre " <i>Picasso</i> " de frutos rojos	26
Solomillo de cebón al oporto con foie y graten de patata y manzana	28
Cochinillo D.O. Segovia al horno	28
Paletilla de lechal D.O. Burgos	28

Crumble de manzana con mollitas dulces y helado de especias	10
Tarta de dos chocolates	10
Sopa de frutas del bosque con leche merengada	8
Carpaccio de piña infusionado con helado de coco	8

*¡El Mesón les desea un feliz y próspero año 2019!*