



MENÚ DE NAVIDAD (2017)

Gamba roja de Huelva con brotes tiernos, guacamole de guisante y vinagreta de granada y ajo.

***Consomé de Navidad con
“Lomo de olla” de Ibérico de Bellota, lomo curado de Bellota y
cremas de patata y pimiento rojo asado.***

Gratinado de Bogavante con rouille de azafrán.

***Solomillo de Ternera relleno de orejones y castaña asada con
salsa de romero.***

Cóctel de Navidad: frutos rojos, anís, canela y Pedro Ximenez.

Panna Cotta de Turrón de almendras con sus virutas.

P.V.P. 45 € (Iva incluido)

¡El equipo del Restaurante Lis les desea Feliz Navidad!