



## **Brunch Día de Reyes** **The Three Kings Brunch**

6 de Enero de 2019

### **FOOD CORNERS**

El rincón veggie.

Lo mejor del país, ibérico salmantino & selección de quesos.  
Selección de panes de masa madre y horneados variados.  
Miniaturas del mar (Ensaladilla rusa con bogavante  
y salpicón de marisco con pulpo y langostinos).

### **PROTAGONISTAS**

Salmón salvaje a la madera de encina.  
Bacalao islandés con un toque de humo.  
Raw corner.  
Ostras de las Rías Baixas con su champán.  
The English roast beef sobre lecho de lechuga de rúcula.  
Nuestros benedictinos orgánicos.  
Paté de foie y pastel de cabracho casero.  
Galette de marisco gratinada.

### **SWEET CORNER**

Roscón de Reyes.  
Surtido de petit mignon.  
Mini bavaroise de turrón.  
Millefeuille de frutos rojos silvestres.  
Pandoro con sus salsas de chocolate y crema inglesa.  
Tronco de Navidad.

### **BODEGA**

Agua mineral.  
Vino blanco Vionta (D.O. Rías Baixas).  
Vino tinto Solar Viejo Reserva (D.O. Ca. Rioja).  
Freixenet Elyssia Gran Cuveé (D.O. Cava).

**95 €**

IVA incluido