

## BRUNCH DE NAVIDAD

25 Y 26 DE DICIEMBRE DE 2018

### ALMANAC VERMÚ

Aceitunas y encurtidos  
*Mejillones | boquerones | anchoas Sanfilippo*  
Patatas chips y salsas La Cala

### BUFFET DE NAVIDAD

Gran buffet de quesos nacionales e internacionales con sus panes y grisines  
Terrina de foie casera y patés clásicos de Navidad  
Selección de productos ahumados Carpier:  
*Salmón fresco | salmón marinado en Gin & Tonic*  
Tartar de vaca rubia gallega  
Tartar de atún salvaje Balfegó  
Selección de mariscos al vapor con sus vinagretas y salsas caseras  
Jamón ibérico 100% bellota 5J  
Estación de ensaladas y creaciones del Chef  
Ensalada de burrata con pepino osmotizado  
Selección de panes artesanos

### PLATOS PRINCIPALES

Espárragos con queso parmesano  
Bratwurst con sauerkraut  
Berenjena ecológica a la brasa  
Canelones caseros de pollo de payés y foie  
Escudella tradicional con “carn d’olla y pilota” trufada  
Arroz de ibéricos  
Suquet de pescado de lonja con picada tradicional  
Lomo de bacalao en pil-pil de albariño y berberechos  
Oca al horno al estilo austriaco  
Llata de vaca rubia gallega tratada como un Fricandó, trufa negra, múrgulas y puré de patata tradicional

LÍNIA

## NUESTROS DULCES

Ceviche de fruta fresca con albahaca  
Panna cotta con manzana y caramelo  
Chupito de consomé de fresas  
Brownie con nueces pecanas caramelizadas  
Tartaleta de limón, frambuesa y merengue  
“Lebkuchen” pan de gengibre  
“Linzertorte”  
Corner de chocolates Almanac  
Pastel “Gugelhupf” tradicional austríaco  
Pastel Sacher  
Bûche de Noël  
“Vanillekipferl”  
Panettone  
Turrones, mazapán y neulas

## BODEGA

A Vaca Cuca  
*Albariño, DO Rias Baixas*  
Jordi Miró  
*Garnatxa negra, DO Terra Alta*  
Franck Massard Mas Sardana  
*Xarel.lo | Macabeu | Parellada, DO Cava*  
Premium: Veuve Clicquot Ponsardin  
*Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay, AOC Champagne*

**70€ POR PERSONA**

**95€ (CON CHAMPAGNE)**

**NIÑOS 35€ (3-10 AÑOS)**

---

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

---