

# El corazón de esta Navidad

## Nuestro menú

### RESTAURANTE VENECIA GASTROBAR

3.0

#### SNACKS

Pan de maíz de trigo con semillas y AOVE  
Arbequina

Longaniza de Pascua con almendra marcona frita  
Hummus de Pimientos Asados a la Leña con  
Totopos

#### Entrantes

Ensalada de calabacín con pesto de nueces,  
cherrys, parmesano y su crujiente, con helado  
suave de queso de cabra

Calamar nacional a nuestra manera (Guiso de  
Calamares en su Tinta Frito)

Alcachofas con Salsa de Naranja y Foie, Ajos  
Tiernos y Piñones

#### Plato Pincipal

Secreto de Cerdo Ibérico Confitado 12h 70 con  
patatas risoladas con mantequilla y romero.

O

Bacalao negro con verduras wok y crujiente de sus  
pieles

#### Postre

Mouse de Queso Fresco y Uvas con Espuma de Café  
Asiático

Petit Fours

#### Bebida

# El corazón de esta Navidad

## Nuestro menú

### RESTAURANTE VENECIA GASTROBAR

3.0

#### SNACKS

Pan de maíz de trigo con semillas y AOVE

Arbequina

Croquetas de Gamba Roja al Ajillo

Hummus de Pimientos Asados a la Leña con

Totopos

#### Entrantes

Ensalada tibia de bricks de queso Brie y Chutney de piña, tomate seco y fresco, praline de semillas, granadas y vinagreta de moras

Sashimi de atún rojo con crema de pistachos, mayo de harissa y shiracha

Panceta de baja temperature slateada con uvas y ligera de melón

Alcachofas con Salsa de Naranja y Foie, Ajos

Tiernos y Piñones

#### Plato Pincipal

Secreto de Angus certificado con patatas risoladas con mantequilla y romero

O

Gallo Pedro Frito con ajetes y verduras al wok

#### Postre

Chocolate Valhrona en 6 texturas

Petit Fours

#### Bebida