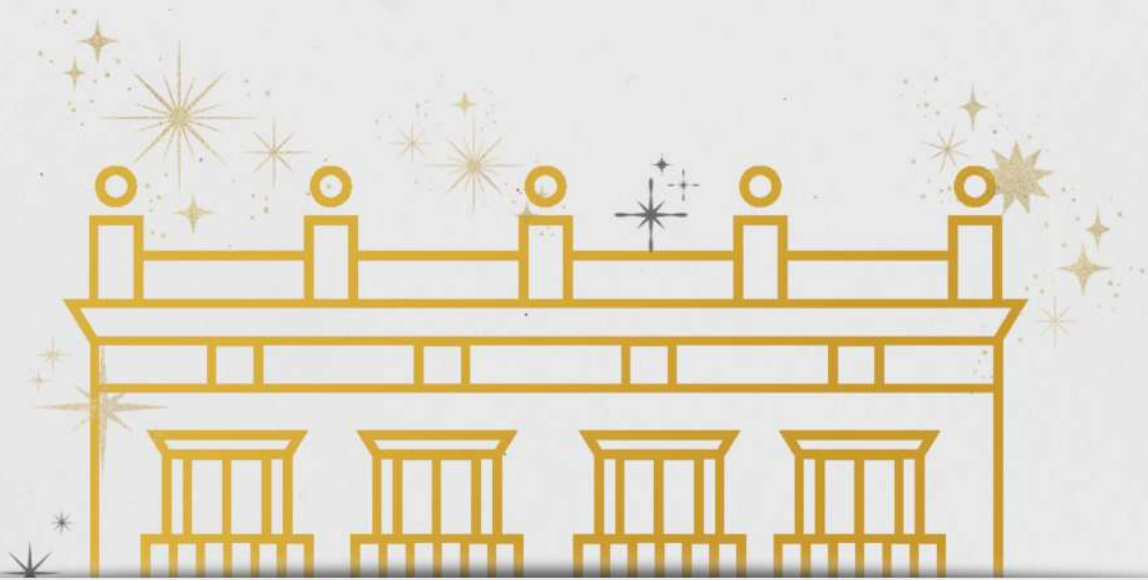


Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo



ESPECIAL
NAVIDAD 2023





MENÚ

CENA NOCHEBUENA

24.12.2023

APERITIVOS

TARTAleta DE SETAS Y TRUFAS

CRUJIENTE DE TITAINA

TERCIOPELO DE ALMENDRAS Y VIEIRAS

OSTRA CON GELEÉ Y MIGNONETTE DE ALGAS

ENTRANTES

TATAKI DE HAMACHI, FRUTA DE LA PASIÓN Y ACEITE DE HIERBAS

SOPA DE GUISANTES CON QUISQUILLAS DE SANTA POLA

CREMA DE ALMENDRAS, SETAS DE TEMPORADA Y YEMA DE HUEVO

PRINCIPALES

RODABALLO A LA BRASA, PILPIL DE SUS ESPINAS Y MILHOJAS DE HORTALIZAS

PALETILLA DE CORDERO Y COLIFLOR

POSTRES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMOSO DE MASCARPONE Y CAFÉ

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

135 €
IVA INCLUIDO



MENÚ

COMIDA NAVIDAD

25.12.2023

APERITIVOS

ANGUILA AHUMADA Y LILACEAS

FERRERO DE FOIE Y AVELLANAS

AGUACATE Y TXANGURRO

RAVIOLI DE CALAMAR Y MANZANA VERDE

ENTRANTES

VENTRESCA DE ATÚN AL JOSPER, CON CALDO DE SETAS

NAVAJAS A LA BRASA, NARANJA Y PURÉ DE ZANAHORIA

PRINCIPALES (A ELEGIR)

COCIDO EN DOS SERVICIOS

SOLOMILLO WELLINGTON CON REBOLLONES A LA BRASA

MERO A LA BRASA CON PURÉ DE CELERY, SETAS Y ESPUMA DE VINO BLANCO

POSTRES

MOUSSE DE LIMÓN, PIÑA A LA BRASA Y ROMERO

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

135 €
IVA INCLUIDO



MENÚ

CENA NOCHEVIEJA

31.12.2023

APERITIVOS

TARTELETA DE ATÚN MADURADO EN ALGAS
BOMBÓN DE FRESA Y TERNERA
NAVAJAS, ALGAS Y CREMOSO DE LIMÓN
PRESA IBÉRICA CON SETAS DE TEMPORADA
OSTRA, FRAMBUESA Y CHAMPAGNE

ENTRANTES

CREMOSO DE RÚCULA, LANGOSTINO DE VINARÓZ Y CAVIAR
MAR Y MONTAÑA CON SETAS ESCABECHADAS
VENTRESCA DE ATÚN, CELERY Y ALOFILAS

PRINCIPALES

BOGAVANTE A LA BRASA, SALSA BERNESA Y RISOTTO DE QUINOA
PICHÓN EN DOS COCCIONES Y PURÉ TRUFADO

PREPOSTRE

MANGO, YOGURT Y HIERBABUENA

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS
DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN, TABLETA Y PANETTONE)
UVAS DE LA SUERTE

*INCLUYE UNA COPA DE CHAMPAGNE Y COTILLÓN

250 €
IVA INCLUIDO