

Menü Nochebuena

AL CENTRO DE LA MESA

Jamón ibérico de bellota y regañás

Vieira marinada, aceite de vainilla y hojas de mostaza

Ensalada de bogavante, naranja sanguina y vinagreta de azafrán

Láminas de lubina curada, gel cítrico y aceite de eneldo

Almejas en beurre blanc y caviar

PLATO PRINCIPAL

Mero , pilpil de alga codium y coliflor asada

Pintada rellena de foie y setas, jugo de asado y puré de tupinambo

POSTRE

Tarta de chocolate con especias de Navidad y crema helada de turrón

Dulces navideños

BODEGA

D.O. Cava, Parés Baltá Brut (Parellada, Macabeo, Xarel·lo)

I.G.P. V.T. Castilla y León, Menade ecológico (Verdejo)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

180€

Por persona (IVA incluido)

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

P

Christmas Eve Menu

STARTERS

Acorn-fed Iberian ham and crackers

Marinated scallop, vanilla oil and mustard leaves

Lobster salad, blood orange and saffron vinaigrette

Cured sea bass slices, citrus gel and dill oil

Clams in beurre blanc and caviar

MAIN COURSE

Grouper, seaweed pilpil sauce and roasted cauliflower

Stuffed guinea fowl with foie gras and mushrooms,
roast jus and Jerusalem artichoke purée

DESSERT

Chocolate cake with Christmas spices and nougat ice cream

Christmas sweets

WINE SELECTION

D.O. Cava, Parés Baltá Brut (Parellada, Macabeo, Xarel.lo)

I.G.P. V.T. Castilla y León, Menade ecológico (Verdejo)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

180€

Per person (VAT included)

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks and mineral water

P

Menú Nochebuena *infantil*

ENTRANTES

Paletilla ibérica

Gambas al ajillo

Croquetas de jamón

PLATO PRINCIPAL

Canelón de pularda asada

o

Solomillo a la plancha con patatas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Dulces navideños

80€*

Por persona (IVA incluido)

*Máximo hasta 12 años

Bebidas incluidas durante el servicio: refrescos y agua

P

Christmas Eve Menu

kids

STARTERS

Acorn-fed Iberian shoulder ham

Garlic shrimp

Iberian ham croquettes

MAIN COURSE

Roasted pulara cannelloni

or

Grilled sirloin steak with fries

DESSERT

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Christmas sweets

80€*

Per person (VAT included)

*Maximum age: 12 years

Drinks included during the service: soft drinks and mineral water

P

Menú Nochebuena

vegetariano

ENTRANTES

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

Alcachofas confitadas con crema de boletus y trufa

PLATO PRINCIPAL

Canelón de berenjena y piñones con aire de parmesano

Arroz cremoso, vegetales y trufa

POSTRE

Piña asada con helado de yogurt

Dulces navideños

BODEGA

D.O. Cava, Parés Baltá Brut (Parellada, Macabeo, Xarel·lo)

I.G.P. V.T. Castilla y León, Menade ecológico (Verdejo)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

180€

Por persona (IVA incluido)

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

P

Christmas Eve Menu

vegetarian

STARTERS

Blue cheese croquettes with quince emulsion
Confited artichokes, boletus and truffle cream

MAIN COURSE

Eggplant and pine nut cannelloni with parmesan air
Creamy rice, vegetables and truffle

DESSERT

Roasted pineapple with yogurt ice cream
Christmas sweets

WINE SELECTION

D.O. Cava, Parés Baltá Brut (Parellada, Macabeo, Xarel·lo)
I.G.P. V.T. Castilla y León, Menade ecológico (Verdejo)
D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)
D.O. Sierras de Málaga, Retumba (Moscatel de grano menudo)

180€

Per person (VAT included)

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks and mineral water

P