

MENÚ 31 DE DICIEMBRE

APERITIVO :

- Coca de verduras asadas y parmesano
- Yogur de zanahorias tiernas y aceite Pícuál

•• Surtido de panes y pastas saladas

ENTRANTES A COMPARTIR :

- Lígote de foie gras, maíz tostado y frutitas en texturas
- Tataki de salmón marinado, sésamo negro, crema de aguacate y boniato

PRIMER PLATO :

- Calamar de playa, piña a la plancha, carpaccio de calabacín y emulsión de tomates madurados

SEGUNDO PLATO :

- Centro de entrecote madurado (40 días) con duxelle de ibérico y seta de piña

POSTRE :

- Chocolate trufado, vainilla de Tahití y helado de leche
- Turrone y dulces navideños

BODEGA :

- Vino blanco: Circe D.O. Rueda – Bodega Avelino Vegas
- Vino tinto: Borsao crianza selección D.O. Campo de Borja – Bodegas Borsao
- Cava MM Reserva de la familia Rose D.O. Cava The haciendas Company
- Refrescos, aguas minerales, cervezas
- Cafés, infusiones, “petit fours”
- Uvas de la suerte y cotillón

50€/pers. Iva inc. Hagan sus reservas en el: 96 173 22 29

MENÚ 25 Y 26 DE DICIEMBRE

•• Surtido de panes y pastas saladas

ENTRANTES A COMPARTIR :

- Quisquillas de Santa Pola cocidas con agua de mar
- Lingotes de foie, maíz tostado y frutitas en texturas
- Lomo de bacalao crujiente con hierbas aromáticas y crema de tomate y almendras frescas

PLATO A ELEGIR :

- Lomo de rodaballo, crema clorofílica y verduritas a la inglesa especiadas
- Presa de "Angus Black", calabaza asada y cous cous de raíces vegetales
- Arroz J. Sendra de langostinos, calamar, alcachofas y napicol

POSTRE :

- Media docena de chocolates
- Turrone y dulces navideños

BODEGA :

- Vino blanco: Circe D.O. Rueda – Bodega Avelino Vegas
- Vino tinto: Borsao crianza selección D.O. Campo de Borja – Bodegas Borsao
- Cava MM Reserva de la familia Rose D.O. Cava The haciendas Company
- Refrescos, aguas minerales, cervezas
- Cafés, infusiones, "petit fours"