



25 DICIEMBRE 2024

# DÍA DE NAVIDAD

MENÚ DEGUSTACIÓN ALMUERZO

## EN LA MESA

Pan Rústico & mantequilla  
Pan de masa madre recién horneado,  
acompañado de mantequilla cremosa

Aceitunas gordal  
Rellenas de gel de vermut para una  
explosión de sabor

## APERITIVOS

Bocado de roulade de pavo  
Roulade de pavo servido sobre pan brioche  
con caviar de aceite de oliva

Croissant de bogavante con salsa Holandesa  
Crujiente croissant relleno de succulento bogavante,  
cubierto con una sedosa salsa holandesa para un sabor lujoso

Croquetas de setas y membrillo  
Croquetas doradas y crujientes rellenas de setas silvestres y un  
toque de membrillo para dar dulzura

## ENTRÉES

Terrina de foie gras, acompañada de mango, piña,  
fruta de la pasión y pan de especias

Gambas rojas, servidas con ravioli de berenjena  
ahumada y un ligero bisque

## PLATOS PRINCIPALES

Lubina  
Acompañada de coliflor,  
chocolate blanco y naranja

Solomillo Wellington  
Acompañado de castañas, coles de  
Bruselas y chalotas

## POSTRES

Bolas del árbol de navidad  
Una creación festiva con frambuesas,  
chocolate y matcha

Petit four  
Una variedad de mini delicias festivas  
para finalizar la comida

150€ por persona, IVA incluido.