



24 DICIEMBRE 2024

NOCHEBUENA

MENU DE DEGUSTACIÓN ALMUERZO Y CENA

EN LA MESA

Pan rústico & mantequilla

Pan de masa madre recién horneado,
servido con mantequilla cremosa

Aceitunas gordal

Rellenas de gel de vermut para un
sabor refinado

APERITIVOS

Ravioli de cordero, delicada pasta rellena
de cordero cocido a fuego lento,
realzada con hierbas de temporada y jugo

Profiterol de aguacate y gambas,
crujiente masa choux rellena
de una suave mousse de aguacate y gambas

Croqueta de jamón, dorada y crujiente,
con un interior cremoso de jamón curado

ENTRANTES

"Capuchino" de chirivías, cochinito confitado
complementado con una rica espuma
de alcachofa de Jerusalén

Roulade de pintada, relleno de frutas secas
y ciruelas confitadas, un equilibrio perfecto
entre dulce y salado

MAIN COURSES

Rodaballo, acompañado de setas silvestres,
praliné de almendra y un delicado ravioli

Solomillo de ternera, acompañado de patata trufada, apio nabo
confitado con vainilla, y una rica salsa de vino tinto

POSTRES

Mousse de caramelo, Ligera mousse servida
con galleta de canela y jengibre confitado

Petit fours

Una variedad de mini dulces festivos para completar la comida

125€ por persona, IVA incluido.