Maricel

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Nochebuena · *Christmas Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Champagne Taittinger Brut

Aperitivo del Chef · Chef's aperitif

Canelón de salpicón de marisco con aguacate,
huevas de tobiko y pétalos de flor de tagete
Seafood salpicón cannelloni with avocado, tobiko roe and tagete flower petals

Rape asado con langostinos, setas confitadas,
tomates semi-deshidratados y jugo de jamón ibérico
Roasted monkfish with prawns, confit mushrooms,
semi-dehydrated tomatoes and Iberian ham sauce

Sorbete refréscate de lima y menta con espiral de chocolate
Refreshing lime and mint sorbet with chocolate spiral

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con crema de boniato,
espárrago verde y salsa bordalesa trufada
Iberian "secreto" cooked at low temperature with sweet potato cream,
green asparagus and truffle Bordeaux sauce

Namelaka de chocolate y avellana con gel de cítricos y helado de café
Chocolate and hazelnut Namelaka with citrus gel and coffee ice cream

Pequeñas locuras navideñas · Small Christmas follies

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

110 €
IVA incluido · VAT included
Vino no incluido · Wine not included

Chef Juan Carlos González Hernández

Maricel

RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

Navidad · *Christmas*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Champagne Taittinger Brut

Aperitivo del Chef · Chef's aperitif

Burrata con tomatitos asados, granada y vinagreta de aceitunas negras
Burrata with roasted tomatoes, pomegranate and black olive vinaigrette

Suprema de corvina con puré de apio nabo y ajada gallega
Sea bass supreme with celeriac puree and Galician garlic sauce

Confit de pato con manzanas asadas a la vainilla de Madagascar y salsa de naranja sanguina
Duck confit with roasted apples in Madagascar vanilla and blood orange sauce

Haba de cacao con crumble de mantequilla tostada y helado de turrón
Cocoa bean with toasted butter crumble and nougat ice cream

Pequeñas locuras navideñas
Small Christmas follies

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

75 €
IVA incluido · VAT included
Vino no incluido · Wine not included

Chef Juan Carlos González Hernández

Maricel

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Fin de Año · *New Year's Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Champagne Taittinger Brut

Aperitivo del Chef · Chef's aperitif

Tartar de atún con huevas de arenque y alioli ligero de kimchi
Tuna tartare with herring roe and light kimchi aioli

Cremoso queso parmesano con confitura de naranja
Creamy Parmesan cheese with orange preserve

Ensalada de Bogavante con emulsión de tomate rosa, aguacate y hojas de ficoide glacial
Lobster salad with pink tomato emulsion, avocado and glacial phycoid leaves

Foie micuit de pato con maíz lyo, espuma de albaricoque y su brioche
Duck foie micuit with lyo corn, apricot foam and brioche

Merluza de pincho con escamas de patatas jóvenes, algas crujientes de mar
y beurre blanc con caviar de esturión
Skewered hake with young potato flakes, crispy seaweed and beurre blanc with sturgeon caviar

Sorbete de fresas silvestres con cava rosado · Wild strawberry sorbet with rosé cava

Costilla de angus Americano glaseada con crema de alcachofa de Jerusalén y trufa melanosporun
American Angus Rib Glazed with Jerusalem Artichoke Cream and Melanosporun Truffle

Rocher de chocolate con leche con sorbete de grosella negra
Milk chocolate Rocher with blackcurrant sorbet

Pequeñas locuras navideñas y 12 uvas de la suerte · Small Christmas follies and 12 Lucky grapes

BODEGA • *CELLAR*
Vino Blanco • White Wine
José Pariente Verdejo D.O Rueda
Vino Tinto • Red Wine
Marqués de Murrieta Reserva (Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo, Tempranillo) D.O Rioja
Champagne
Taittinger Brut Reserve (Pinot Noir, Chardonnay) – A.O.C Champagne

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

275 €
IVA incluido · VAT included

Chef Juan Carlos González Hernández