

*Macchaeluena*

24 DE DICIEMBRE

## COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

## ENTRANTES

SUAVE CREMA DE REMOLACHA INFUSIONADA CON FOIE,  
CORONADA CON CRUJIENTE DE PUERRO

PERDIZ ROJA ESCABECHADA CON UN TOQUE DE  
BALSÁMICO AÑEJO Y VELO DE PAPADA IBÉRICA

## PRINCIPALES

CARRÉ IBÉRICO DESHUESADO EN PARMENTIER DE TRUFA NEGRA,  
ACOMPAÑADO DE UNA INTENSA DEMI-GLACE DE ARÁNDANOS

## POSTRE DEL CHEF

SEMIFRÍO DE TURRÓN CON QUENELLE DE CANELA,  
SOBRE BASE CRUJIENTE DE GALLETA DANESA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

## BODEGA

VINO BLANCO · ENCINA BLANCA DE ALBURQUERQUE 2019  
VT DE EXTREMADURA

VINO TINTO · PALACIO QUEMADO, ARINTO, ANTÃO  
VAZ. DOP ALENTEJO, PORTUGAL

ESPUMOSO · PAIVA BRUT NATURE RESERVA D.O. CAVA

*Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones*

70 €

IVA incluido

*Chef, Jorge Galán*  
*Maître, Andzelika-Kamilla Gorna*

**Las Corchuelas**

RESTAURANTE