

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 GALLETAS 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