

24 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

CONSOMÉ DE NUESTRO CHEF

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA Y TRUFA

RAVIOLI IBÉRICO CON CALDO DE BOLETUS

PRINCIPALES

PARGO CON PIMIENTOS AGRIDULCES
Y PILPIL DE AJO NEGRO

COSTILLA DE TERNERA LACADA
CON CREMOSO DE APIONABO

POSTRE DEL CHEF

VINO CALIENTE ESPECIADO

TRONQUITO DE NAVIDAD DE MOKA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · JUAN GIL MOSCATEL 2023 SECO D.O. JUMILLA
VINO TINTO · JUAN GIL ETIQUETA PLATA CRIANZA 2021 D.O. JUMILLA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

105 €
IVA incluido

*Chef, Javier Tortosa
Maître, Aitor Boix*

Fondillón

BARRA & RESTAURANTE