

24 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

"RASPA" CRUJIENTE DE PESCADO CON CAVIAR
NACARII Y CHANTILLY AHUMADO

FOIE MI-CUIT CON QUESO PAYOYO CARAMELIZADO,
PAN DE ESPECIAS Y CAVIAR CÍTRICO

CREMA DE JAMÓN IBÉRICO CON SETA TROMPETA
NEGRA Y TAPIOCA EN TEXTURAS

PRINCIPALES

MERLUZA EN SALMUERA A LA PLANCHA CON
CREMA DE PLANCTON, TIERRA MARINA Y PULPITOS

CANELÓN DE RABO DE TORO CON MOLE
PICANTE Y POLENTA TRUFADA

POSTRE DEL CHEF

CRUJIENTE DE CANELA CON CREMA DE
TURRÓN Y TOFFEE SALADO

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO • JAVIER SANZ VERDEJO 2023 D.O. RUEDA
VINO TINTO • DULAS BARRICA FRANCESA 2022 D.O. MONTILLA-MORILES
ESPUMOSO • AIRE DE LORIGAN BRUT NATURE 2019 D.O. CAVA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

125 €
IVA incluido

*Chef, Rubén González
Maître, Rafael Hernández*

Arbequina

RESTAURANTE