

25 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA CASTILLO DE PERELADA BRUT RESERVA

ENTRANTES

ZAMBURIÑA CON MUSELINA DE AJO, HUEVAS DE SALMÓN Y POLVO DE ACEITUNA NEGRA

CROQUETAS DE BUEY DE MAR CON SASHIMI DE ATÚN MARINADO Y LACTONESA DE TRUFA

TOSTA CRUJIENTE DE ESPECIAS CON FOIE CARAMELIZADO Y MERMELADA DE ROSAS

SOPA DE QUESO IDIAZÁBAL CON SETAS DE TEMPORADA Y TRUFA RALLADA

PRINCIPALES

PAVO RELLENO CON SALSA DE NARANJA AMARGA, SETAS Y POLENTA CRUJIENTE

POSTRE DEL CHEF

PANNA COTTA DE TURRÓN "BLANDO" CON MERMELADA DE MANGO Y JENGIBRE Y HELADO DE FRESITAS DEL BOSQUE

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · BLANCO NIEVA VERDEJO 2023 D.O.RUEDA
VINO TINTO · ARIENZO CRIANZA 2019 D.O.CA.RIOJA
ESPUMOSO · CASTILLO DE PERELADA BRUT RESERVA 2023 D.O.CAVA

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

78 €

IVA incluido

*Chef, Rubén González
Maître, Rafael Hernández*

Arbequina

RESTAURANTE