

24 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

CEBOLLETAS TIERNAS ASADAS SOBRE CONSOMÉ DE RABO DE TORO

TARTA TATIN DE PUERROS AL OLOSOSO CON BOGAVANTE
NAPADO CON UNA MUSELINA DE SU PROPIO CORAL

ENSALADA DE CIGALAS "À LA NAGE "

PRINCIPALES

LOMO DE MERLUZA DE PINCHO AL CHAMPAGNE

LINGOTE DE CORDERO LECHAL CON BOMBÓN
DE CALABAZA A LA NARANJA

POSTRE DEL CHEF

TARTELETA DE FRUTAS DE INVIERNO
Y HELADO CASERO DE ALMENDRA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO · JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2022,
FERMENTADO EN BARRICA, D.O RUEDA
VINO TINTO · MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2018, D.O. CA. LA RIOJA
ESPUMOSO · CASTILLO PERELADA STARS BRUT RESERVA, D.O.CAVA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

150 €
IVA incluido

Chef, Isaac Fernández
Maitre, Jorge Tinoco

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

Malvar