

Fin de año

31 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

CAVIAR ECOLÓGICO DE RIOFRÍO Y VODKA GREY GOOSE

TRONCO DE BOGAVANTE CON ALIÑO DE MANGO,
PAPAYA Y FRUTA DE LA PASIÓN

TERRINA DE FOIE GRAS Y CIRUELAS SALTEADAS
CON JUGO DE ALBARICOQUE

PRINCIPALES

LOMO DE LUBINA CON SALSA BEARNESA
Y QUISQUILLAS DE MOTRIL

SOLOMILLO A LA PARRILLA GLASEADO
CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO DE MÓDENA

POSTRE DEL CHEF

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON TURRÓN DE JIJONA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · HABLA DE TI SAUVIGNON BLANC, 2022, V.T. EXTREMADURA

VINO TINTO · VS MURUA 2021, TEMPRANILLO, D.O. CA RIOJA

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

*Chef, Manuel Martínez
Maître, Eduardo Frenegal*

195 €
IVA incluido

Los Patos

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE
OPCIÓN VEGETARIANA

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

URAMAKI DE AGUACATE Y PEPINO CON AGUACHILE DE CILANTRO

TIMBAL DE CUSCÚS TROPICAL CON FRUTAS DE MOTRIL MOJADO EN
CALDO DE VERDURAS DE NUESTRA TIERRA

CREMA DE CALABAZA ASADA CON BONIATO CONFITADO Y HEÛRA

PRINCIPALES

FIDEOS DE ARROZ Y TOFU CRUJIENTE CON MARINADA
DE ESPECIAS TANDOORI

HOJALDRE DE SETAS Y BATATA CON SALSA DE TRUFA

POSTRE DEL CHEF

PUDIN DE CHIA Y COCO CON SEMIFRÍO DE BAILEYS

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · HABLA DE TI SAUVIGNON BLANC, 2022, V.T. EXTREMADURA
VINO TINTO · VS MURUA 2021, TEMPRANILLO, D.O. CA RIOJA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

195 €
IVA incluido

*Chef, Manuel Martínez
Maître, Eduardo Frenegal*

Los Patos

RESTAURANTE

Fin de año