

24 DE DICIEMBRE

## COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

## ENTRANTES

TARTAR DE ATÚN CON FRUTA DE LA PASIÓN Y PAN CRUJIENTE DE HIGOS

CREMA DE PUERROS AHUMADOS Y VERDURAS DE LA VEGA COCIDAS

LINGOTE DE FOIE GRAS Y CIRUELAS PASAS CON MOSCATEL  
Y COMPOTA DE OREJONES ESPECIADOS

## PRINCIPALES

LOMO DE BACALAO CON SOPA DE CAMARÓN  
Y EMULSIÓN DE AJOS NEGROS

PRESA DE CERDO SAN PASCUAL RELLENA DE MERMELADA AGRIDULCE,  
PERA Y PAPAYA CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

## POSTRE DEL CHEF

BABÁ AL RON MONTERO CON MANGO  
Y NATA CHANTILLY

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

## BODEGA

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

VINO TINTO · ALLENDE RESERVA 2015, D.O. BIERZO

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

120 €

IVA incluido

*Chef, Manuel Martínez  
Maître, Eduardo Frenegal*

# Los Patos

RESTAURANTE

*Macabeu*

24 DE DICIEMBRE  
OPCIÓN VEGETARIANA

## COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

## ENTRANTES

URAMAKI DE AGUACATE Y PEPINO CON AGUACHILE DE CILANTRO

ENSALADA DE BERENJENAS CON HUMUS DE GARBANZOS,  
CHILI DE VERDURA Y VINAGRETA DE COMINO

POKE BOWL DE FRUTOS SECOS Y ALGAS WAKAME CON MANGO LICUADO

## PRINCIPALES

ATILLO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y COMPOTA  
DE CHERRY ASADOS CON HIERBAS PROVENZALES

HAMBURGUESA CRUJIENTE DE CALABACÍN Y PESTO CON SOY CHILI

## POSTRE DEL CHEF

SOPA DE CHOCOLATE GUAYAQUIL CON HELADO DE GUINDA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

## BODEGA

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

VINO TINTO · ALLENDE RESERVA 2015, D.O. BIERZO

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

120 €  
IVA incluido

*Chef, Manuel Martínez  
Maître, Eduardo Frenegal*

# Los Patos

RESTAURANTE

*Macchebueno*