

24 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

COCA DE ATÚN MARINADO, PERLAS DE DÁTILES
Y ESPUMA DE LIMÓN VERDE

FOIE MI-CUIT CON TROMPETAS DE LA MUERTE SOBRE
GOFRE CON FRESAS ESTOFADAS A LA PIMIENTA

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON MANTEQUILLA TOSTADA
DE NUECES, TARTAR DE GAMBA BLANCA CON CÍTRICOS Y ENELDO

PRINCIPALES

LOMO DE LUBINA A LA BRASA, SALSA DE ALMEJAS
Y MINI HORTALIZAS

MAGRET DE PATO, CREMA DE REMOLACHA AGRIPICANTE
Y CEBOLLITAS FRANCESA ESTOFADAS

POSTRE DEL CHEF

CREMA DE CHEESE CAKE DE TURRÓN, GALLETA LOTUS
Y CREMA DE CAFÉ CASERO

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

VINO BLANCO • MARQUÉS DE RISCAL D.O. RUEDA
VINO TINTO • XIII LUNAS RESERVA D.O. CA. RIOJA
Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

110 €
IVA incluido

Chef, Rafael Cantizano
Maître, Carmen Norte

Azahar

RESTAURANTE

