

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

