

31 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO PAYOYO

FOIE MI CUIT AL OLOROSO SOBRE
PANCAKE SALADO, SALSA DE TARTA TATIN Y PISTACHOS

CEVICHE DE DORADA SALVAJE CON FRAMBUESAS
Y VINAGRE DE JEREZ GRAN RESERVA

CREMA DE PATO CONFITADO CON PUERROS Y SHITAKES

PRINCIPALES

CORVINA SALVAJE CON PURÉ DE APIONABO
Y CONSOMÉ TOSTADO

SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA,
PURÉ DE BATATA, GUISO DE SETAS Y JUGO OSCURO

POSTRE DEL CHEF

TARTELETA DE NARANJAS DE SEVILLA, CREMA DE FLORES
DE AZAHAR Y HELADO DE AVELLANA A LA ANTIGUA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO • MARQUÉS DE RISCAL, VERDEJO 2023, D.O. RUEDA

VINO TINTO • VS MURUA 2021 D.O. CA. RIOJA

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

160 €

IVA incluido

*Chef, Rafael Cantizano
Maître, Carmen Norte*

Azahar

RESTAURANTE

Fin de año