

Macchelluena

24 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

ESPUMA DE PATATA CON SALSA HOLANDESA
Y HUEVAS DE SALMÓN CON CRUJIENTE DE CEBOLLA

SALPICÓN DE BOGAVANTE Y GAMBAS ROJAS CON
ESTRAGÓN, PERNOD Y PAN DE ACEITUNAS NEGRAS

CREMA DE CALABAZA CON SUS TEXTURAS,
SEMILLAS TOSTADAS Y ACEITE DE CALABAZA

SORBETE DE NARANJA DE SOLLER CON CHAMPAGNE

PRINCIPALES

ESPALDILLA DE BUEY CON SU SALSA, ZANAHORIAS
GLASEADAS Y PURÉ DE PATATA

POSTRE DEL CHEF

COULANT AU CHOCOLATE, TARTA DE CHOCOLATE
CON SALSA VAINILLA Y HELADO DE ALGARROBA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS
Y SELECCIÓN DE CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

110 €

IVA incluido

Chef, Dennis Kehl
Mâitre, Marina Ruiz

Maricel

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE
OPCIÓN VEGETARIANA

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

ESPUMA DE PATATA CON SALSA HOLANDESA
Y CEBOLLA CRUJIENTE

BERENJENA CON ENELDO, FETA,
PAN PITA Y GARBANZOS

PRINCIPALES

CREMA DE CALABAZA CON CALABAZA ENCURTIDA,
SEMILLAS TOSTADAS Y ACEITE DE CALABAZA

SORBETE DE NARANJA DE SÓLLER CON CHAMPAGNE

TOFU AU VIN CON ARROZ SALVAJE E HIGOS

POSTRE DEL CHEF

COULANT AU CHOCOLATE, TARTA DE CHOCOLATE
CON SALSA VAINILLA Y HELADO DE ALGARROBA

PETIT FOUR

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS
Y SELECCIÓN DE CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

110 €
IVA incluido

Chef, Dennis Kehl
Maître, Marina Ruiz

Maricel

RESTAURANTE

Navidad buena