



25 DE DICIEMBRE

## COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA CASTILLO DE PERELADA STARS BRUT NATURE

## ENTRANTES

GATEAU DE FOIE CON GEL DE NARANJA

TARTAR DE ATÚN CON CEBOLLA ENCURTIDA,  
CREMA DE AGUACATE Y CAVIAR OSETRA

SOPA BOUILLABAISE CON MEJILLONES  
Y RAVIOLI DE GAMBA ROJA

## PRINCIPALES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE VINO  
TINTO, ESPÁRRAGOS VERDES PATATA DAUPHINOISE

## POSTRE DEL CHEF

TIRAMISU CON ALMENDRAS Y HELADO DE CEREZA

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

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

85 €

IVA incluido

*Chef, Dennis Kehl*  
*Mâitre, Marina Ruiz*

**Maricel**

RESTAURANTE

Maricel

25 DE DICIEMBRE  
OPCIÓN VEGETARIANA

## COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CASTILLO PERELADA STARS BRUT NATURE

## ENTRANTES

CREMA DE LENTEJAS ROJAS CON COCO Y MANZANA VERDE  
ESTOFADO DE PATATA CON CURRY, ALMENDRAS Y MELOCOTÓN

## PRINCIPALES

CREMA DE PUERRO BLANCO CON TRUFA NEGRA Y CEBOLLA

STEAK DE COLIFLOR COCINADO EN  
SAL CON PURÉ DE ZANAHORIA Y REMOLACHA

## POSTRE DEL CHEF

TIRAMISU CON ALMENDRAS Y HELADO DE CEREZA

PETIT FOUR

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

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

85 €  
IVA incluido

*Chef, Dennis Kehl*  
*Maître, Marina Ruiz*

**Maricel**

RESTAURANTE