

Fin de año

31 DE DICIEMBRE

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

BUÑUELOS DE PATATA CON CARNE DE CABRA

SALMÓN CURADO CON TOSTADA DE PAN DE ACEITUNAS KALAMATA,
CREMA DE RÁBANO, CEBOLLA ROJA Y SEMILLAS MOSTAZA

RAVIOLI RELLENO CON FOIE Y BOGAVANTE CON ESPUMA DE PATATA

PRINCIPALES

LUBINA CON FREGOLA SARDA Y TOMATE SECO

SOLOMILLO DE CEBÓN COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON SETAS A LA
CREMA Y PURÉ DE ZANAHORIA SORBETE DE PERA CON LICOR DE CASSIS

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA, SALSA
DE ARÁNDANOS Y POLENTA CON PARMESANO

POSTRE DEL CHEF

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON MANZANA VERDE

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FEFIÑANES ALBARIÑO –D.O. RÍAS BAIXAS

VINO TINTO · RODA RESERVA -D.O.CA RIOJA

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

295 €

IVA incluido

*Chef, Dennis Kehl
Maitre, Marina Ruiz*

Maricel

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE
OPCIÓN VEGETARIANA

COPA DE BIENVENIDA

COPA DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

ENTRANTES

BUÑUELOS DE PATATA CON QUESO DE CABRA

APIO MARINADO CON PAN TOSTADO DE ACEITUNAS KALAMATA,
CREMA DE RÁBANO, CEBOLLA ROJA Y SEMILLAS MOSTAZA

PASTA RAVIOLI RELLENO DE CALABAZA CON ESPUMA DE PATATA

PRINCIPALES

VERDURA PICANTE CON CITRONELA Y HUEVO FRITO

SORBETE DE PERA CON LICOR DE CASSIS

PUERRO EN SAL CON SALSA DEMI-GLACE, PURÉ
DE COLIFLOR Y REMOLACHA

POSTRE DEL CHEF

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON MANZANA VERDE

PETIT FOUR

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FEFIÑANES ALBARIÑO –D.O. RÍAS BAIXAS

VINO TINTO · RODA RESERVA -D.O.CA RIOJA

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

*Chef, Dennis Kehl
Maître, Marina Ruiz*

295 €
IVA incluido

Maricel

RESTAURANTE

Fin de año