

*Macchebucca*

24 DE DICIEMBRE

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

KIR ROYAL

### ENTRANTES

CONSOMÉ DE COLMENILLAS AL ARMAÑAC,  
VIEIRA ASADA Y GLASEADO DE PAPADA

SALPICÓN DE BOGAVANTE CON ALIÑO  
DE CORAL Y DIJON

PÂTÉ EN CROÛTE DE CORTES IBÉRICOS  
CON FOIE Y PISTACHO

### PRINCIPALES

LUBINA SALVAJE, MANTEQUILLA TOSTADA  
NOISETTE Y CREMA DE HINOJO

FAISÁN A LA ROYALE CON PARMENTIER DE TRUFA NEGRA

### POSTRE DEL CHEF

PARÍS-BREST CON NÚCLEO DE PRALINÉ AFRUTADO  
Y MERENGUE SAUVIGNON

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

### BODEGA

VINO BLANCO · O PEQUEÑO MEIN 2022 D.O. RIBEIRO  
VINO TINTO · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN  
ESPUMOSO · FRANCOIS MONTAND

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

115 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez  
Maître, Rebeca Benito*

**El Monje**

RESTAURANTE

*Menú infantil*

24 DE DICIEMBRE

**ENTRANTES**

CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

**PRINCIPALES**

PRESA IBÉRICA CON VERDURAS ASADAS

**POSTRE DEL CHEF**

TARTA DE FRESAS CON NATA

**DULCES NAVIDEÑOS**

AGUAS MINERALES Y REFRESCOS

45 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez  
Maitre, Rebeca Benito*

**El Monje**

RESTAURANTE