

Macchebueno

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