

31 DE DICIEMBRE

CÓCTEL DE BIENVENIDA

KIR ROYAL

ENTRANTES

MACARON DE SALMÓN CON MANZANA ESCARCHADA

PANIPURI TOSTADO, ATÚN DE ALMADRABA Y CAVIAR DE GAMBA ROJA

MOCHI DE CALABAZA, YEMA CURADA EN
JAMÓN DE BELLOTA Y PRALINÉ DE TRUFA NEGRA

ESPUMA DE APIONABO, ANGULA DE MONTE Y VIEIRA AHUMADA

FOIE MICUIT, LEMON CURD Y GUANAJA

PRINCIPALES

RODABALLO SALVAJE, ANÉMONAS DE
MAR Y ACEITES DE CORAL

LOMO DE CIERVO CON CREMA DE CAMOTE,
REMOLACHA Y TOQUES DE CACAO

POSTRE DEL CHEF

PISCO SOUR DE ESPIRULINA Y MARACUYÁ

OPERA TÉ MATCHA, AGUACATE Y PISTACHO

SELECCIÓN DE DULCES NAVIDEÑOS

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

VINO BLANCO · FILLABOA, ALBARIÑO 2023 D.O. RIAS BAIXAS

VINO TINTO · ABADIA RETUERTA S.E. 2019 V.T. CASTILLA Y LEÓN

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

220 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maître, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE

Fin de año

Menú infantil

31 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

CANELONES DE PRESA IBÉRICA
CON VERDURAS DE TEMPORADA

GAMBAS AL AJILLO

PRINCIPALES

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS ASADAS

POSTRE DEL CHEF

TARTA DE CHOCOLATE CON VAINILLA

DULCES NAVIDEÑOS

AGUAS MINERALES Y REFRESCOS

74 €

IVA incluido

*Chef, Juan Agustín Rodríguez
Maitre, Rebeca Benito*

El Monje

RESTAURANTE