

MENÚ DE NOCHEBUENA

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA con pan de cristal y tomate
NAVAJA GALLEGA TIBIA con mantequilla de vermut de Madrid
COCOCHA DE MERLUZA al pil-pil
CHAMPAGNE RUINART BRUT

PRIMER PLATO

CONSOMÉ DE CIGALA con guisante de lágrima y oloroso
VINO BLANCO PIES DESCALZOS D.O. Madrid

SEGUNDOS PARA ELEGIR

RODABALLO SALVAJE ASADO EN HORNO DE BRASAS con patata cherie
rellena de changurro y salsa holandesa

o

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO DESHUESADO con su jugo, endibias
braseadas y remolachas asadas

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA D.O. La Rioja

POSTRES

CAPUCHINA CON MERENGUE Y YEMA
TOSTADA MILHOJA DE CHOCOLATE con pasta filo y frutos secos
DULCES NAVIDEÑOS
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER ROSÉ

Precio: 199€ por persona

*Para mayor información y reservas, póngase en contacto con nosotros.
eventos@hotelurso.com*