

NOCHEBUENA

24 de diciembre 2024



MENÚ NOCHEBUENA

ENTRANTES

TARTAR DE CARABINERO
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, tomate rallado y pan cristal
COCOCHAS al pilpil

PRIMER PLATO

BULLABESA CON RAPE SALVAJE, cigala y almeja de carril

SEGUNDO PLATO

RODABALLO SALVAJE à la Meunier y zanahoria baby

TERCER PLATO

PINTADA DE BRESSE rellena de foie, trufa, piñones, puré de
castaña y manzana asada

POSTRE

ABETO de Navidad
Surtido de DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

Champagne Louis Roederer Collection
Vino Blanco Marañoses 2020 DO Madrid
Vino tinto Aalto PS 2022 DO Ribera del Duero
Champagne Louis Roederer Vintage Rose

299€ por persona
(IVA incluido)

MENÚ VEGANO NOCHEBUENA

ENTRANTES

JARDÍN DE VERDURAS asadas en horno de brasas, crema de guisantes y piñones tostados

PRIMER PLATO

TATÍN DE PUERRO caramelizado y quenelle de boniato asado

SEGUNDO PLATO

ALCACHOFA A LA BRASA con Romeso, y pistacho tostado

TERCER PLATO

ARROZ MELOSO con setas de temporada y trufa Tuber Melanosporum

POSTRE

*TARTA DE CHOCOLATE con frambuesas y moras
Surtido de DULCES NAVIDEÑOS*

BODEGA

*Champagne Louis Roederer Collection
Vino Blanco Marañones 2020 DO Madrid
Vino tinto Aalto PS 2022 DO Ribera del Duero
Champagne Louis Roederer Vintage Rose*

*150€ por persona
(IVA incluido)*

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

CROQUETAS de Jamón Ibérico de Bellota
CALAMARES de Potera Fritos

PRINCIPAL A ELEGIR

ESCALOPE DE SOLOMILLO con Patatas Fritas
Pasta Boloñesa
HAMBRUGUESA DE WAGYU con Patatas Fritas

POSTRE

HELADO de Vainilla o de Chocolate
Surtido de DULCES NAVIDEÑOS

BEBIDAS

Agua, Refrescos, Café e Infusiones

120€ por persona
(IVA incluido)