

GALA DE
NOCHEBUENA
24 DE DICIEMBRE



MENÚ

- TIMBAL DE FOIE GRAS, GELATINA DE GROSELLA Y PISTACHOS
- RODABALLO AL HORNO CON SALSA DE VERMUT Y BUÑUELO DE ERIZO DE MAR
- SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON PASTEL DE PATATA, TRUFA Y PANCETA IBÉRICA
- MOUSSE DE CAMELO, HELADO DE VAINILLA BOURBON, ACEITE Y SAL
- TURRONES DE NUESTRO OBRADOR Y BOCADOS NAVIDEÑOS



BODEGA

- BLANCO: VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA "HABLA DE TI"
- TINTO: DOCA RIOJA "SOLAR DE BÉQUER CRIANZA"
- CAVA: ANNA DE CODORNIU
- AGUA, CAFÉ Y LICORES



SERVICIO DE BAR HASTA LAS 03:00 HRS (NO INCLUIDO, PAGO POR CONSUMICIÓN)

DRESS CODE: MEDIA ETIQUETA

DESDE 140€ | POR PERSONA

GALA DE
NOCHEBUENA
24 DE DICIEMBRE

MENÚ INFANTIL



APERITIVOS

- ROLLS DE JAMÓN Y QUESO
- CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO
- RABAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA
- BOMBÓN CRUJIENTE DE QUESO Y DULCE DE MANZANA
- FRITOS DE MERLUZA Y ALIOLI

PRINCIPAL

- SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA Y PATATAS GAJO

POSTRE

- COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

