

MENÚ

NAVIDAD

24 DICIEMBRE 2023

1º TURNO
18H30 - 21H00

COUVERT

Cesta de pan, mantequilla de pimiento rojo y albahaca

AMUSE BOUCHE

Ensalada fría de manzana y salmón curado, apio, nueces, aceite de trufa

ENTRANTE

Crema de castañas con gambas y vieira salteada

PLATO PRINCIPAL (ELIGE UNA OPCIÓN)

Lomo de bacalao confitado, sobre mermelada de ruibarbo y espárragos verdes y crujiente de maíz y aceitunas negras

Ternera de leche asada con castañas, champiñón eryngii, uvas y tubérculos de temporada salteados

POSTRE

Tarta de ciruelas negras con almendras, crème fraîche y manzana caramelizada en armagnac

MENU DE NIÑOS

Sopa de verduras
Empanados de pavo
Cheesecake con coulis de frutos rojos

Agua, café y "bolo rei"
(pastel tradicional navideño) incluidos

MUSICA EN VIVO
19h30 - 21h00

79€

POR PERSONA

30€

MENU DE NIÑOS

MENÚ VEGETARIANO

NAVIDAD

24 DICIEMBRE 2023

1º TURNO
18H30 - 21H00

COUVERT

Pan casero de aceitunas negras, mantequilla aromatizada, hummus de coliflor asado y perfumado con tahini

ENTRANTE

Tarta templada de alcachofas y endivias, vinagreta de estragón y brotes mostaza

PLATO PRINCIPAL (ELIGE UNA OPCIÓN)

Pulpa de berenjena asada con jardín de verduritas baby sobre una cama de setas shimenji polenta y brotes de sorel



Risotto cremoso de espelta, cebada y remolacha amarilla, aroma de aceite de trufa, pistachos tostados y brotes de guisantes

POSTRE

Tarta de ciruelas negras con almendras, crème fraîche y manzana caramelizada en armagnac

Agua, café y "bolo rei"
(pastel tradicional navideño) incluidos

MUSICA EN VIVO
19h30 - 21h00

69€

POR PERSONA



MENÚ

NAVIDAD

24 DICIEMBRE 2023

2º TURNO

21H30 - 00H00

COUVERT

Cesta de pan, mantequilla de pimiento rojo y albahaca

AMUSE BOUCHE

Ensalada fría de manzana y salmón curado, apio, nueces, aceite de trufa

ENTRANTE

Crema de castañas con gambas y vieira salteada

PESCADO

Lomo de bacalao confitado, sobre mermelada de ruibarbo y espárragos verdes y crujiente de maíz y aceitunas negras

CARNE

Ternera de leche asada con castañas, champiñón eryngii, uvas y tubérculos de temporada salteados

POSTRE

Tarta de ciruelas negras con almendras, crème fraîche y manzana caramelizada en armagnac

MENU DE NIÑOS

Sopa de verduras
Empanados de pavo
Cheesecake con coulis de frutos rojos

Agua, café y "bolo rei"
(pastel tradicional navideño) incluidos

MUSICA EN VIVO
21h30 - 23h00

99€

POR PERSONA

30€

MENU DE NIÑOS

MENÚ VEGETARIANO

NAVIDAD

24 DICIEMBRE 2023

2º TURNO

21H30 - 00H00

COUVERT

Pan casero de aceitunas negras, mantequilla aromatizada, hummus de coliflor asado y perfumado con tahini

ENTRANTE

Tarta templada de alcachofas y endivias, vinagreta de estragón y brotes mostaza

PRIMER PLATO

Pulpa de berenjena asada con jardin de verduritas baby sobre una cama de setas shimenji polenta y brotes de sorel

SEGUNDO PLATO

Risotto cremoso de espelta, cebada y remolacha amarilla, aroma de aceite de trufa, pistachos tostados y brotes de guisantes

POSTRE

Tarta de ciruelas negras con almendras, crème fraîche y manzana caramelizada en armagnac

Agua, café y "bolo rei"
(pastel tradicional navideño) incluidos

MUSICA EN VIVO
21h30 - 23h00

89€

POR PERSONA

