

MENU NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE



ENTRANTES / STARTERS

Croqueta de cocido navideño, cremoso de tubérculos de la cocción y piparras.

Traditional Christmas croquette, creamy slow cooked root vegetables & green chili pepper.

Tosta con humus de espinacas, gambón al ajillo, gambita cristal y emulsión de sus cabezas.

Toast with spinach hummus, garlic king prawn, crystal prawn & prawn juice emulsion.

Crema de ave y espárragos con mascarpone, pecorino, vinagreta de estragón y pimienta rosa.

Cream of poultry & asparagus soup with Mascarpone, Pecorino, Tarragon & pink pepper vinaigrette.

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Rodaballo asado con salsa de mejillones y erizo al pastís, apiobola y tirabeques.

Baked turbot with mussel, sea urchin & aniseed sauce, served with celeriac & snow peas.

Carrillada ibérica con gratén de boniato y stilton, verduras y su jugo trufado al oporto.

Tender pork with sweet potato & Stilton gratin, vegetables & its juice with truffle & a touch of Port.

POSTRE / DESSERT

Calabaza confitada con brioche caramelizado, helado de turrón de Jijona y salsa de yogur y cítricos.

Pumpkin confit with caramelised brioche, Jijona nougat ice-cream & yogurt & citrus sauce.

BODEGA / WINES

Blanco: Enrique Mendoza, Chardonnay | D.O. Alicante.

Tinto: Beronia Edición Limitada, Tempranillo | D.O. Rioja.

Cava: Brut Barroco Reserve, Parel·lada, Macabeo y Xarel·lo | D.O. Cava.

63 €

I.V.A INCLUIDO
VAT INCLUDED