

24/12

CENA DE NOCHEBUENA MENÚ

ENTRANTES

Vieira y carabinero con crema de calabacín,
espárragos de mar y ensalada ácida

DEL MAR

Rape sobre falso arroz de marisco y
crujiente de alcachofa

DE LA TIERRA

Cochinillo en salsa con compota de manzana reineta y
parmentier de patata trufada

POSTRE

Rulo de queso de cabra
Con helado de yogurt Búlgaro

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Precio adulto: 150€

IVA INCLUIDO

Menú infantil disponible

CHRISTMAS EVE DINNER

MENU

STARTER

Scallop and crayfish with courgette cream, samphire and acidic salad

FROM THE SEA

Monkfish on seafood "rice" with artichoke crunch

FROM THE LAND

Suckling pig with Reinette apple compote and truffle potato parmentier and its sauce

DESSERT

Goat's chees roll with Bulgarian yoghurt ice

Coffees, teas and infusions and Christmas sweets

CELLAR

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Price per person: 150€

VAT INCLUDED

RÉVEILLON DE NOËL MENU

ENTREE

Coquille Saint-Jacques au velouté de courgette et salicorne et salade acide

DE LA MER

Lotte sur faux riz de fruits de mer et croustillant d'artichaut

DE LA TERRE

Cochon de lait avec compote de reinette et Parmentier de pomme de terre truffée et sa sauce

DESSERT

Rouleau de fromage de chèvre à la glace au yaourt bulgare

Cafés, infusions et gourmandises de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Prix par personne: 150€

TVA COMPRISE