Nochebuena 24 de diciembre

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota

Ostra Guillardeau nº5 con salsa ponzu

Consomé de Navidad

Menú

Mármol de salmón y atún con aguachile de melocotón

Flor de calabacín con queso payoyo y caviar Osetra

Merluza en salsa verde, selección de moluscos y plancton

Lingote de cochinillo contamarindo y castañas asadas

Sinfonía de Jijona y Guanaja

Petit fours y dulces navideños

Bodega

Menade Verdejo Ecológico D.O. Rueda

Marqués de Vargas Reserva 2018 D.O.Ca. Rioja

Celler Kripta Magnum Corpinat

195,00€ p/p

Menú Infantil 24 de diciembre

Aperitivo en mesa

Embutidos & quesos ibéricos

Croquetas melosas de jamón ibérico

Menú

Pasta fresca con salsa boloñesa casera

A elegir

Merluza a la plancha con patatas fritas o ensalada

O

Carrillera de cerdo ibérico sobre parmentier

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Tahití

65,00€ p/p

Válido para niños de hasta 12 años de edad