



24



## **APERITIVOS**

Ostra, espuma de champagne Corte helado de parmesano, trufa Anguila ahumada, rábano picante, remolacha Erizo en ensaladilla

Maridado con Mestres Coquet 2015

### **ENTRANTE**

Paté en croûte, encurtidos caseros Maridado con Blas Muñoz Chardonnay 2019

### **ENTRANTE CALIENTE**

Gamba roja al amontillado, puré de apionabo, polvo de algas

Maridado con Blas Muñoz Chardonnay 2019

## **PESCADO**

Rodaballo asado con su emulsión, topinambur Maridado con Blas Muñoz, Chardonnay 2019

#### **CARNE**

Pularda trufada, aire de castañas, ciruelas, orejones al vino rancio

Maridado con Caballero Zifar, Bodegas Zifar 2016

## **PREPOSTRE**

Albahaca, cítricos

### **POSTRE**

Montblanc, casis, vainilla de Tahití Maridado con Moscatel Pasas, Cesar Florido NV

Selección de tés, cafés

## **PETITS FOURS**

Turrones, barquillos

350.00€

Carta de alérgenos disponible I Precios por persona y con IVA





# NIÑOS

Menú disponible para las galas de Nochebuena y Nochevieja Incluye refrescos, zumos, agua mineral

### **APERITIVOS**

Air baguette de jamón Ibérico Corte helado de parmesano, trufa Croqueta de pollo Canelón de pularda, crema ligera de queso

## **ENTRANTE**

Gambas crujientes

# **ENTRANTE CALIENTE**

Espaguetis carbonara, trufa melanosporum

# **CARNE**

Solomillo de ternera en salsa, puré de patata

# **POSTRE**

Brownie de chocolate, nueces pecanas, helado de vainilla

## **PETITS FOURS**

Turrones, barquillos

150.00€

Carta de alérgenos disponible I Precios por persona y con IVA I Niños hasta 12 años

