



Menús de Navidad

— 2019-2020 —

Christmas menus



Menú de Navidad

25 de diciembre 2019

Christmas lunch

25th of December 2019

Copa de cava rosado

Glass of rosé cava

Gambita blanca de Huelva sobre ensaladilla rusa de patata violeta y remolacha acompañado con copa de fino

White prawn from Huelva on potato salad made from violet potato and beetroot, served with a glass of fino Sherry

Crema de cocido de Navidad y croquetas de su pringá

Cream of traditional Spanish cocido stew and pork croquettes

Rulada de pechuga de pavo rellena de setas y trufa, crema de guisantes, patatitas a la mantequilla, frutos rojos y salsa tradicional de su asado

Turkey breast roulade, stuffed with truffle and mushrooms, creamed peas, buttered potatoes, red berries and traditional gravy

Terciopelo de chocolate y sabayón de naranja

Chocolate velvet cake with Orange sabayon

Surtido navideño acompañado de café o infusiones

Christmas selection served with coffee or infusion

Pan y mantequilla

Bread & butter

Solar de Becker Rioja Reserva, José Pariente Rueda o Rosado Condesa de Leganza
(½ Botella pp / ½ Bottle pp)

45€

Precio por persona / Price per person
(Iva incluido / vat included)

Menú de gala Fin de Año & música en vivo

Copa de bienvenida a las 20.00h.
Coctel de Champaña

Carpaccio de gambón relleno de mango
y aguacate, caviar de algas marinas

Consomé de bogavante y su wantón
relleno

Vieiras en crema de tupinambo al curry
verde, oca braseada y emulsión de
caviar de erizos

Sorbete de pera Williams y toque de
vodka

Medallón de Solomillo de ternera retinta,
crema de colmenillas y pastel de patata
trufado.

Bavarois de turrón con núcleo de Rocher,
quenelle de chocolate con leche y crema
inglesa de mandarina

Trufas, gominolas y chocolatinas
acompañadas de café o infusión

Uvas de la suerte acompañadas de cava
Brut Nature o Rosé Brut Nature

Pan y mantequilla

Monte Real Familia Reserva, José Pariente Rueda, Azabache Rioja rosado

New Year's eve gala dinner & live music

Welcome drink at 20.00pm
Champagne cocktail

King prawn carpaccio filled with mango
and avocado, seaweed caviar

Lobster consommé with wonton
dumpling

Scallops with green curry Jerusalem
artichoke sauce, roasted okra and sea
urchin caviar

Williams pear sorbet with a dash of
vodka

Medallion of Retinta beef sirloin, cream
of morel mushrooms and truffled potato
pie

Turrón bavarois with a Rocher chocolate
centre, milk chocolate quenelle and
mandarin custard

Truffles, candies & chocolate with coffee
or infusion

12 lucky grapes served with Brut Nature
or Rosé Brut Nature cava

Bread & butter

150€

Precio por persona / Price per person
(Iva incluido / vat included)

Menú de Reyes

6 de enero 2020

Copa de Bienvenida

Dedales de queso Cabrales
y sidra

Crema de espinacas
"esparragá", panceta crujiente,
huevo de corral a 64°C y velo
de queso Montes de Trujillo

Lomo de dorada a la plancha,
calabaza asada y falso risotto
de quinoa negra y chipirones

Tradicional roscón de reyes
acompañado de crema inglesa
a la vainilla de Veracruz

Surtido navideño acompañado
de café o infusión

Pan y mantequilla

Lunch menu

6th of January 2020

Welcome drink

Timbles of blue Cabrales cheese
and cider

Cream of spinach, crispy bacon,
free-range egg cooked at 64°C
and topped with Montes de
Trujillo cheese

Grilled fillet of seabream, roasted
squash and faux risotto with
black quinoa and baby squid

Traditional Three Kings Cake
served with Veracruz vanilla
custard

Christmas selection served with
coffee or infusion

Bread & butter

Solar de Becker Rioja Reserva, Finca Los Trenzones Verdejo-Savig., Azabache Rioja rosado
(½ Botella pp / ½ Bottle pp)

40€

Precio por persona / Price per person
(Iva incluido / vat included)