

Cena de Navidad

25/12/2024

Aperitivo

Mini timbal hojaldrado relleno con bacalao, puerro, uvas pasas y emulsión de su jugo

Entrante

Crema de calabacín, con daditos de manzana asada y finas hierbas

Primer Plato

Salmón con salsa de puerro, cava y estragón, acompañado de espárragos y setas

Segundo Plato

Suprema de pavo asada en su jugo, con salsa de frutas del bosque y canela, acompañado de puré de patatas y verduras asadas

Postre

Flor de mousse de mango acompañado de chocolate y gel de frutas del bosque
Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco: Marqués de Cáceres D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto: Marqués de Cáceres D.O. Ca Rioja Crianza

Cava Perelada Blue Festival D.O.

**Disponemos de carta de alérgenos, consulte con el personal*