



Menú Navidad

25/12/2023

APERITIVO

Ensalada de mézclum de lechugas selectas con langostinos, mango, granada, pétalo de cebolla encurtidos en licor de cerezas y vinagreta de sésamo tostado.

ENTRANTE

Consomé de ternera al Jerez.

PRIMER PLATO

Salmon de Noruega con caviar de sus huevas napado con salsa holandesa acompañado de verduras salteadas.

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pavo asado, glaseado con su jugo, acompañado de coles de Bruselas salteadas al aroma del tomillo y marrón glacé.

POSTRE

Mousse de torta de algarrobo y velo de vino Málaga acompañado de cremoso de frutos rojos y crujiente de chocolate.

Surtido de Dulces navideños

Bodega:

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

Vino Tinto: Celeste Roble D.O Ribera del Duero

Cava: Muscanti Brut D.O Cataluña