

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

PARA COMPARTIR

Selección de quesos y embutidos ibéricos.
Tradicional crema de mariscos.

PARA CONTINUAR DISFRUTANDO

Lomo de merluza a la plancha con verduras asadas sobre
crema de tomates asados.

Pavo relleno con frutos de invierno, compota de manzanas y
salsa de frutos del bosque.

POSTRES

Tonrquito navideño de yema y nata.
Cafés y dulces navideños.

Incluye maridaje de vinos.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Fin de año

MENÚ CELEBRACIÓN

APERITIVO

Copa de bienvenida.
Piruleta de cordero y salsa romesco.

PARA CONTINUAR DISFRUTANDO

Ensalada cremosa de langostinos, aguacates, mango fresco y crujiente de sésamo.

Lomo de bacalao sobre emulsión de mariscos y tomates confitados.

Solomillo de ternera gallega con espárragos verdes, setas de temporada y salsa de pimienta de sechuan.

POSTRES

Reloj de chocolate con vainilla y helado de turrón de Jijona.
Cafés y dulces navideños.

Incluye maridaje de vinos, cotillón y copa de cava.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION MENU

TO SHARE

Selection of cheeses and Iberian cold cuts.
Traditional seafood cream.

TO CONTINUE ENJOYING

Grilled hake loin with roasted vegetables over roasted tomato cream.

Stuffed turkey with winter fruits, apple compote, and forest fruit sauce.

DESSERTS

Christmas egg yolk and cream "tronquito."
Coffees and Christmas sweets.

Includes wine pairing.

**Menu subject to change without prior notice.*

New Year's Eve

CELEBRATION MENU

APPETIZER

Welcome drink.
Lamb lollipop with romesco sauce.

TO CONTINUE ENJOYING

Creamy salad with prawns, avocados, fresh mango, and
sesame crunch.

Cod loin on a seafood emulsion with confit tomatoes.

Galician beef sirloin with green asparagus, seasonal
mushrooms, and Szechuan pepper sauce.

DESSERTS

Chocolate clock with vanilla and Jijona nougat ice cream.
Coffees and Christmas sweets.

Includes wine pairing, party favors, and a glass of sparkling wine.

**Menu subject to change without prior notice.*