

Cena de Nochebuena

CHRISTMAS EVE DINNER

24 de diciembre de 2018 desde las 20:30 horas | December 24th, 2018 from 8:30 PM

Aperitivo

APPETIZER

Cerveza negra trufada

Truffled black beer

Angula ahumada con pico de gallo

Smoked "angula"

Croqueta cremosa de cecina

Creamy cured meat croquette

Menú

Suquet de cigalas con puré de boniato y verduras de mar

Suquet of crayfish with sweet potato puree and sea vegetables

Lomo de lubina salvaje al horno con ajo negro y pisto de clorofila

Loin of wild sea bass baked with black garlic and chlorophyll ratatouille

Sorbete de limón verde con jengibre confitado

Green lemon sorbet with candied ginger

Rulo de cordero lechal asado y parmentier de oloroso con tierra de boletus y trompetas

Roasted lamb and parmentier of sweet wine with wild mushrooms

Charlota de frambuesas con su crujiente, helado de piñones y miel

Raspberry Charlotte with its crunchy, pine nuts and honey ice cream

Selección de café y té

Coffee and tea selection

Dulces navideños

Traditional Christmas delights

Vinos

WINES

Laurent-Perrier La Cuvée Brut - A.O.C. Champagne

Avancia Cuvée de O - D.O. Valdeorras

Valdubon X - D.O. Ribera del Duero

Pedro Ximénez Tradición - V.O.S. 30 años

Copa Premium servida en mesa

Premium drink served on table

Música en vivo / *Live music*

Precio por persona / *Price per person* 220 €

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years* 100 €

IVA incluido / *VAT Included*