



MENÚ DE NOCHEBUENA

Christmas Eve Menu

Royal De Cigalas y Chirivía, Setas en Escabeche, Trufa Melanosporum
Norway Lobster and Parsnip Royal, Pickled Mushrooms, Périgord Truffle

Canelón de Cangrejo Real, Nabo Daikon, Tomatillo, Manzana Verde
King Crab Cannelloni, Daikon Radish, Tomatillo, Green Apple

Bogavante a la Brasa, Caldo de sus Corales, Albóndigas de Ibérico
Grilled Lobster, Broth From its Coral, Iberian Meatballs

Lubina en Salsa, Guisante Lágrima y Caldo de Jamón
Wild Sea Bass, Tear-shaped Peas, and Ham Dashi

Terrina de Cochinitillo Lechal, Pure de Membrillo, Manzana al Horno y Escarola
Suckling Pig Terrine, Quince Puree, Baked Apple, and Endives

Sorbete de Tres Cítricos & Velo de Naranja Sanguina
Three Citrus Sorbet & Blood Orange Veil

Tronco Navideño Gianduja de Avellana, Cremoso de Pistacho,
Gelatina de Cava Rosado y Helado de Haba Tonka
Hazelnut Paste Yule Log, Pistachio Mousse, Rosé Cava Jelly, and Tonka Bean Ice Cream

BODEGA

WINE SELECTION

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne
Guitian FB | D.O. Valdeorras
Viñas de Gain | Artadi
Louis Roederer Rosé Vintage | A.O.C. Champagne
Karcher Riesling | Vignoble d'Alsace

Precio 425€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 425€ per person | 10% VAT included.