

Nochebuena 2021

LA MAGDALENA

Aperitivo del chef

Tostá de foie hecho en casa con higos al tomillo

Primero

Ensalada de alcachofas fritas, jamón de pato azulón y vinagreta de Pedro Ximénez

Segundo

Crema de bogavante con espuma de hinojo baby y habitas Al Sur

Plato principal (a elegir)

Lomo de lubina salvaje con salsa de manzanilla y vainilla, verduras asadas y parmentier de patata

Lomo de ternera blanca soasado con patatas gratinadas y salsa de trufa negra

Postre

Explosión de chocolate
(mousse de chocolate sobre bizcocho de brownie y su cobertura)

Bodega

Vino Blanco: Pradorey Verdejo - D.O Ribera del Duero

Vino Tinto: Vega Real Crianza - D.O Ribera del Duero

Vino Espumoso: Anna de Codorníu - D.O Cava

68€ / Iva incluido



951 060 352
reservas@hotellamagdalena.com
www.hotellamagdalena.com