



Menú Navidad

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Entrantes a compartir

Milhoja de atún con aguacate, remolacha y gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Timbal de merluza y langostinos con apionabo y coulis de manzana verde
Vieiras en tempura con mayonesa de cítricos
Gozas de secreto ibérico con peras confitadas, salsa de trufas y chips de boniato

Entrante individual

Caldo con pelotas

Principal a elegir

Arroz de rape, alcachofas y cigalas
Arroz meloso de presa ibérica, boletus y ajos tiernos al romero

68€

Espalda de lubina emparrillada con puré de alcachofas estofadas, salsa de alcaparras y anchoas
Lomo de Angus con raviolis de setas y foie, crema de cebollas asadas y salsa de curry

74€

Postre

Soufflé de chocolate con corazón de caramelo y helado de canela

Bodega

Agua, cervezas, refrescos
Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Laudum (D.O. Alicante)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

¡Feliz Navidad!

HOTEL HUERTO DEL CURA