



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
Gyozas 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