

Ferrero Boutique Hotel

**magic
moments
together**



SINGULAR'S
boutique HOTELS

Propuesta menú *nochebuena*

CENA 24.12.2021

[entrantes para compartir]

Embutidos de La Vall y quesos de la despensa de Andrés
Quisquilla a baja temperatura y mayonesa de hierbas del terreno
Medallón de calamar relleno en salsa receta de la abuela

[principal] (a elegir uno)

Entrecot madurado trinchado con tomates cherry confitados y
nubes de rulo de cabra
Salmón en papillote de hinojo y verduras teriyaki

[postres]

Delirium de turrón de Xixona y crujiente de galleta María
Dulces navideños

Bodega

TINTO: Sierra Cantabria Crianza 2017 D.O Rioja

BLANCO: Celler del Roure Cullerot 2020 D.O. Valencia

CAVA: Aire Brut Nature 2017 D.O. Cava

Precio 42€ / persona



Propuesta menú *navidad*

COMIDA 25.12.2021

[entrantes para compartir]

Revuelto de morcilla y piñones y pan de cristal

Frigatells del terreno sobre crujiente

Croquetón gourmet

Pan soplao de ibérico

[principal] (a elegir uno)

Putxero sus vuelcos y pelotas

Bacalao gratinado al ajo miel

Arroz meloso de presa ibérica y setas (2 pax)

Solomillo a la brasa y su sangre de oporto

[postres]

Pouding de turrón caramelo de miel y naranja

Pan con chocolate aceite y sal

Bodega

TINTO: Dorium Crianza 2016 D.O. Ribera del Duero

BLANCO: Celler del Roure Cullerot 2020 D.O. Valencia

CAVA: Aire Brut Nature 2017 D.O. Cava

Precio 45€ / persona


hotel

Propuesta menú *nochevieja*

CENA 31.12.2021

[aperitivos en mesa]

Bombones de foie y cebolla caramelizada con miel de níspero
Perlas de mozzarella con vinagreta de albahaca y miel
Chupa chup de pollo al curry y soja con crispis y caramelo de px
Bocaditos de bacalao en harina de garbanzo y un toque marinero
Carpaccio de presa ibérica con aceite de AOVE y queso curado de la despensa de Andrés

[entrantes]

Surtido de ibéricos y quesos de la tierra con aroma de tomillo y romero
Hojaldre de verduras, boletus y foie
Lomo de salmonete confitado en cuatro texturas
Steak tartar de vaca rubia gallega madurada

[principales]

Filete de corvina salvaje del mar rojo asada con aromas de la montaña
y
Cochinillo crujiente, con compota de manzana y salsa de castañas y setas

[postres]

Delirium de turrón de Xixona y crujiente de galleta María
Dulces navideños

Bodega

TINTO: Emilio Moro Crianza 2018, D.O. Ribera Del Duero

BLANCO: Celler Del Roure Cullerot 2020, D.O.Valencia

ROSADO: Castillo De Monjardin 2020, D.O. Navarra

CAVA: Aire Brut Nature 2017

CAVA: Aire Rose Brut Nature 2015

El menú incluye cotillón y uvas de la suerte

Precio 120€ / persona


hotel

Propuesta menú *año nuevo*

COMIDA 01.01.2022

[entrantes a compartir]

Pericana del terreno y capellán

Quisquilla a baja temperatura

Foie micuit en roca algas wakame pasas caramelizadas y sal negra

Burrata sobre nido de llisons pesto de albahaca y granada

[principales] (a elegir)

Olleta de music (alcoyana)

Arroz meloso de bogavante (mínimo 2 personas)

Presa ibérica a baja temperatura y braseada

Atún a la brasa en tataky sésamo y teriyaki

[postres]

Hojaldre de leche frita y canela

Delirium de turrón de xixona

Bodega

TINTO: DORIUM CRIANZA 2016. D.O. RIBERA DEL DUERO

BLANCO: GUTIERREZ DE LA VEGA COSECHA DORADA 2019. D.O. ALICANTE

CAVA: AIRE BRUT NATURE 2017. D.O. CAVA.

Precio 49€ / persona


hotel

Reservas al 696 93 25 40
reservas@hotelferrero.com



SINGULAR'S
boutique HOTELS

