

Nochebuena



APERITIVO

Tartar de descargamento de atún rojo de almadraba, trufa y perlas de A.O.V.E

ENTRANTE

Flor de alcachofa confitada, crema de calabaza, yema curada y crujiente de jamón

PESCADO

Lomo de lubina salvaje al carbón, patatas a baja temperatura, salsa de calamar y cebolla

Sorbete de naranja y jengibre

CARNE

Canelón de pollo picantón, setas serranas guisadas y bechamel de trufa sopeleada

POSTRE

Lingote de chocolate negro glaseado y polvo de oro

BODEGA

Agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco "Encina del Inglés" D.O Sierras de Málaga

Vino Tinto "Vetas Colección 2018" D.O Sierras de Málaga

Café e infusiones

Copa de Cava Codorníu Gran Reserva

PVP 85€/PERSONA
(IVA INCLUIDO)

Fin de año



APERITIVO

Jamón ibérico D.O Guijuelo y pan de cristal con aceite de oliva

ENTRANTE

Carpaccio de langostino ahumado, mayonesa de lima, vinagreta de gamba y brotes verdes

PESCADO

Salmonete de roca a baja temperatura, boniato asado, salteado de tirabeques y polvo de tomate seco

Sorbete de lima

CARNE

Solomillo de retinta a la brasa con espuma de patata, salsa de boletus y foie

POSTRE

Mousse de chocolate blanco, glaseado de frutos rojos y helado de vainilla.

BODEGA

Agua, cerveza y refrescos
Vino Blanco "Encina del Inglés" D.O Sierras de Málaga
Vino Tinto "Vetas Colección 2018" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones
Copa de Cava Codorníu Gran Reserva

Uvas de la suerte

PVP 90€/PERSONA
(IVA INCLUIDO)