

Menú 24 Diciembre - Nochebuena

CATALONIA REINA VICTORIA

APERITIVOS

Dados de queso Payoyo ahumado con maderas nobles y coulis de mango
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Lomo ibérico sobre blini con mermelada de tomate verde

ENTRANTE

Ensalada de gambones sobre tartar de mango de la Axarquía
y aguacate al aceite de cítricos

PRINCIPAL

Solomillo ibérico de bellota a baja temperatura con salsa de
mostaza a la antigua acompañado de tubérculos en texturas

POSTRE

Tartaleta Choco & caramelo a la flor de sal en diferentes texturas
Turrone Navideños
Café e infusiones

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco Monjardín Chardonnay D.O. Navarra
Vino Tinto Enate Cabernet Sauvignon- Merlot D.O. Somontano
Cava Fontallada Brut Nature

Menú infantil disponible



Menú 31 Diciembre – Fin de Año

CATALONIA REINA VICTORIA

APERITIVOS

Roquitas de queso Payoyo Andaluz con mermelada de aceite de oliva
Jamón de Ibérico con mermelada de tomate sobre tosta de espelta
Salmón marinado sobre blini con mermelada de naranja

ENTRANTE

Foie micuit a baja temperatura con brioche, crujiente de chocolate,
chutney de mango y reducción de vino garnacha

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja Gallega, puré de patata trufada,
salsa de trompeta de la muerte y boletus

POSTRE

Tartaleta Choco&caramelo a la flor de sal en diferentes texturas
Turrone Navideños
Uvas
Café e infusiones

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco Martín Códax D.O. Rías Baixas
Pago de los Capellanes joven D.O. Ribera del Duero
Cava Aire Rosé Brut Nature

Menú infantil disponible

