

NOCHEBUENA



APERITIVO

Cóctel de bienvenida

Bombón de salmón ahumado, queso cabrales, pistachos y mix de sésamo Profiterol de gamba roja con emulsión de su jugo y aire de lima-limón

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Pan Payés artesanal con all i oli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado

Croqueta de chuleta de vaca madurada al coñac con velo de guanciale

Donuts de foie Grass con confitura de ruibarbo y láminas de pan

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina asada con trompeta negra en salsa Beurre Blanc al Albariño

Terrina de cochinillo deshuesado con cremoso de pera y chutney de calabaza

Agnolottis de espinaca y requesón con bechamel de piñones garrapiñados y albahaca

POSTRE

Soufflé de chocolate con petazetas cítrico

90€

Bebida incluida durante la cena

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava) *Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte



NOCHEBUENA



MENÚ NIÑOS -Hasta 12 años-



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas

Macarrones con tomate y queso

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas Helado de vainilla con Mikados Fruta del tiempo

28€

Bebida incluida durante la cena



DÍA DE NAVIDAD









APERITIVOS A CENTRO DE MESA

Pan Payés artesanal con all i oli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con queso curado de oveja

Milhojas de foie Grass y manzana Golden caramelizada al Px con láminas de pan

Profiterol de gamba roja con emulsión de su jugo

ENTRANTE

Bisque suave de bogavante con Picatostes de pan brioche y chips de alcachofas baby

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de Cangrejo Azul, gamba roja y alcachofas -min. 2 pax-Cordero confitado en terrina con crumble de pistachos y parmentier de patata violeta Corvina asada con trompeta negra en salsa Beurre blanc al Chardonnay Panzottis de espinaca y requesón con bechamel de piñones garrapiñados y salvia

POSTRE

Semi frio de chocolate negro con crumble de avellanas y espuma de toffee salado

50€

NO incluye bebida





MENÚ NIÑOS

-Hasta 12 años-









ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas Macarrones con tomate y queso Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas Helado de vainilla con Mikados Fruta del tiempo

> 28€ No incluye bebida



NOCHEVIEJA



APERITIVO

Regañá Dark con tartar de atún rojo semicurado, encurtidos y salicornia Espeto de pulpo de roca con patata Ratte y aceite de pimentón ahumado

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Pan Payés artesanal con all i oli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado

Croqueta de chuleta de vaca madurada al coñac con velo de guanciale

Donuts de foie Grass con confitura de ruibarbo y láminas de pan

PLATO PRINCIPAL

Cordero confitado con crumble de pistachos y parmentier de patata violeta Corvina asada con trompeta negra en salsa Beurre blanc al Chardonnay

POSTRE

Soufflé de chocolate con petazetas cítrico Petit feurs

120€

Bebida incluida durante la cena Uvas de la suerte, Bolsa de cotillón DJ SESSION

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava) *Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte



NOCHEVIEJA



MENÚ NIÑOS -Hasta 12 años-



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas

Macarrones con tomate y queso

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas Helado de vainilla con Mikados Fruta del tiempo

28€

Bebida incluida durante la cena