

MENÚ DE NOCHEBUENA 2018

PEQUEÑO APERITIVO EN MESA

Croqueta de pollo de corral con chupito de sopa de navidad
Mini taco de cochinita con guacamole y pico de gallo

MENÚ

Canelón de gamba roja y queso tierno con hinojo
con crema fina de trufa y parmesano añejo

Cochinillo deshuesado, confitado y crujiente
Puré de castañas asadas, ragú de verduritas
y salsa caramelizada de moscatel

Sopa fría de chocolate negro al ron
Espuma de polvorón de cacao, teja crujiente, mazapán y guindas

BODEGA

Aperitivo: Champagne Pommery
Vino Blanco: Raimat Chardonnay (Costers del Segre)
Vino Tinto: Viña Pomal Reserva (Rioja)
Cava: Mía de Freixenet

90.00 € Iva incluido por persona



M E R R Y
C H R I S T M A S
A N D
H A P P Y
N E W Y E A R