MENÚ NOCHEBUENA

APERITIVOS

Quisquillas de la caleta de Vélez Malaga, con velo de agua de tomate y esencia marina

Carpacho de vieiras con caviar de rio frio, coliflor y matices cítricos

ENTRANTE

Cremoso de foie con crocante de almendra y turrón, contraste de frutos rojos y gel de Pedro Ximénez

PLATOS PRINCIPALES

Carabinero con suquet de sus propias cabezas, yema curada y patatitas especiadas

Carrillera ibérica de la Dehesa de los Monteros con salsa de trufa negra, castañas glaseadas y boletus

POSTRE

Turrón de navidad: Postre de turrón en texturas con helado cremoso de Jijona

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Viña Pomal Reserva - Blanco: Viura, Garnacha blanca y tempranillo
Viña Pomal Reserva - Tinto: Tempranillo, Garnacha y Graciano
Ars Collecta: Chardonnay, Parellada y Xarel-lo
Cafés e infusiones

160€

IVA Incluido