

MENÚ DE NOCHEBUENA

By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

Tartar de gamba roja con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza

Guiso de setas de temporada con trufa y yema de huevo poché

Escabeche de foie al oloroso con dados de mango y piel de picantó

Besugo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo

Cochinillo con su piel crujiente y su carne jugosa

Tarta de chocolate con helado de turrón

Bodega

Taittinger Brut Reserve

Comenge Verdejo D.O. Rueda

Beronia Reserva D.O. Rioja

Solera 1847 Cream D.O. Jerez

Café y dulces Navideños

Copa en mesa

PRECIO: 190€ IVA Incluido