

NAVIDAD
NOCHEVIEJA

MENÚ
DEGUSTACIÓN

120€

POR PERSONA

+30€

MARIDAJE ESTÁNDAR

+55€

MARIDAJE PREMIUM

FOIE GRAS, GAMBAS, CAVIAR SIBERIANO

Langostinos españoles ligeramente asados a la plancha, acompañado con espuma de foie gras y terminado con caviar siberiano, conocido por ser uno de los mejores del mundo.

LACTOSA, HUEVOS, CRUSTÁCEO, PESCADO

PAN DE CRISTAL, EMBUTIDOS, MANTEQUILLA DE TRUFA

Pan de cristal servido con salchichon Buey de Sevilla 6 meses de maduración, jabalí de Córdoba de 2 años y mantequilla de trufa.

GLUTEN, LACTOSA

MIMS Cava Rosé, Cataluña, España

Pierre Gobillard Réserve Grand Cru - A.O.C. Champagne, Francia

OSCURIDAD DE LA CEBOLLA

Un plato famoso en Top Chef, creado por nuestro chef Mathieu Lagarde. Cebolla morada quemada, duxelle de champiñones, espuma gruyere, puré de cebolla y limón y cebollita encurtido.

LACTOSA

Pago Mota, Chardonnay, D.O. Castilla, España

Domaine Gueguen Vieilles Vignes - Chablis Cuvee 1975 - A.O.C Bourgogne, Francia

LUBINA, GLASEADO DE CERVEZA, CHIRIVÍA

Lubina a la parrilla sobre madera de olivo, untada con un glaseado de cerveza pale ale y servida con un jugo de espinas de pescado ahumado y puré de chirivía.

PESCADO, LACTOSA, GLUTEN

Cortijo Los Aguilares- Tempranillo, Garnacha Tinto, Syrah - D.O. Malaga, España

Mercrey - Pinot Noir - A.O.C. Bourgogne, Francia

COSTILLA, JUGO DE ZANAHORIA, NUEZ MOSCADA, TRUFA

Costilla de ternera confitada de Galicia terminada a la brasa, servida con jugo infusionado con zanahorias asadas, puré de nueces y guarnición de trufa.

LACTOSA

Muga Crianza - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano - D.O. Rioja, España

Arzuaga - Tempranillo, Merlot - D.O. Ribera del Duero, España

CHOCOLATE, PERA, NUEZ

Vino tinto y pera escalfada especiada con ganache de chocolate, miga de nuez y crémeux.

LACTOSA, NUECES

Pedro Jiménez Alvaro Domecq - Sherry D.O. Jerez, España O Valveran Sidra de Hielo, Asturias, España



NAVIDAD
NOCHEVIEJA

MENÚ
DEGUSTACIÓN

VEGETARIANO

120€
POR PERSONA

+30€
MARIDAJE ESTÁNDAR

+55€
MARIDAJE PREMIUM

POIREAUX “VIELLE-AIGRETTE”

Plato tradicional francés: Poireaux Vinaigrette. El aderezo se elabora a partir de una mezcla de seis hierbas de nuestra tierra en Istán, infusionadas durante 10 días. Acompañado de puerros escaldados y realzado con salvia crujiente, pistacho y albahaca fresca.

NUECES

PAN CRISTAL, ENCURTIDOS, MANTEQUILLA DE AVELLANAS

NUECES, GLUTEN

MIMS Cava Rosé, Cataluña, España

Pierre Gobillard Réserve Grand Cru - A.O.C. Champagne, Francia

OSCURIDAD DE LA CEBOLLA

Un plato famoso en Top Chef, creado por nuestro chef Mathieu Lagarde. Cebolla morada quemada, duxelle de champiñones, espuma gruyere, puré de cebolla y limón y cebollita encurtido.

LACTOSA

Pago Mota, Chardonnay, D.O. Castilla, España

Domaine Gueguen Vieilles Vignes - Chablis Cuvee 1975 - A.O.C Bourgogne, Francia

CHAMPIÑONES, LIMÓN, AJO

Variedad de setas preparadas en múltiples técnicas y texturas, aderezadas con gel de limón y ajo.

GLUTEN

Cortijo Los Aguilares- Tempranillo, Garnacha Tinto, Syrah - D.O. Málaga, España

Mercrey - Pinot Noir - A.O.C. Bourgogne, Francia

ZANAHORIA, NUEZ MOSCADA, ENELDO, TRUFA

Zanahorias asadas en leña de olivo y escabeche de zanahoria, servidas sobre puré de nueces trufadas y terminadas con aceite de eneldo.

GLUTEN

Muga Crianza - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano - D.O. Rioja, España

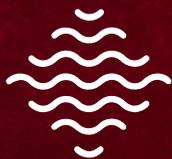
Arzuaga - Tempranillo, Merlot - D.O. Ribera del Duero, España

CHOCOLATE, PERA, NUEZ

Vino tinto y pera escalfada especiada con ganache de chocolate, miga de nuez y crémeux.

LACTOSA, NUECES

Pedro Jiménez Alvaro Domecq - Sherry D.O. Jerez, España O Valveran Sidra de Hielo, Asturias, España



NAVIDAD
NOCHEVIEJA

MENÚ
NIÑOS

CHRISTMAS
NEW YEAR

CHILDREN'S
MENU

ENTRANTE A ELEGIR • STARTER TO CHOOSE

CROQUETAS DE JAMÓN
CROQUETAS DE QUESO
HAM CROQUETTES
CHEESE CROQUETTES

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR • MAIN COURSE TO CHOOSE

ESCALOPE DE TERNERA CASERO CON PURÉ
HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
HOMEMADE SCHNITZEL WITH PURÉE
BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES

POSTRE A ELEGIR • DESSERT TO CHOOSE

MOUSSE DE CHOCOLATE
HELADO
CHOCOLATE MOUSSE
ICE CREAM

35€

POR NIÑO/PER CHILD