

NAVIDAD  
NOCHEVIEJA

MENÚ  
DEGUSTACIÓN

120€

POR PERSONA

+30€

MARIDAJE ESTÁNDAR

+55€

MARIDAJE PREMIUM

## FOIE GRAS, GAMBAS, CAVIAR SIBERIANO

Langostinos españoles soasados, acompañado con espuma de foie gras y terminado con caviar siberiano, conocido como uno de los mejores del mundo.

LACTOSA, HUEVOS, CRUSTÁCEO, PESCADO

## PAN DE CRISTAL, EMBUTIDOS, MANTEQUILLA DE TRUFA

Pan de cristal servido con salchichón de 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 cebollita encurtida.

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, JUS DE ZANAHORIA, CALABAZA, TRUFA

Costilla de ternera gallega confitada, terminada a la brasa, servida con jus infusionado con zanahorias asadas, puré de calabaza y guarnición de trufa.

LACTOSA

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

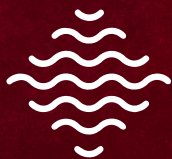
*Arzuaga - Tempranillo, Merlot - D.O. Ribera del Duero, España*

## CHOCOLATE, PERA, NUEZ

Vino tinto y pera escalfada especiada con ganache de chocolate, crumble 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 de una mezcla de seis hierbas de nuestra tierra en Istán, infundadas 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 cebollita encurtida.

LACTOSA

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

*Domaine Gueguen Vieles 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. Malaga, España*

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

## ZANAHORIA, CALABAZA, ENELDO, TRUFA

Zanahorias asadas en leña de olivo y zanahoria encurtida, servidas sobre puré de calabaza y terminadas con aceite de eneldo y trufa.

GLUTEN

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

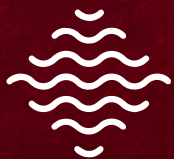
*Arzuaga - Tempranillo, Merlot - D.O. Ribera del Duero, España*

## CHOCOLATE, PERA, NUEZ

Vino tinto y pera escalfada especiada con ganache de chocolate, crumble 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