

Cena de Navidad

25/12/2024

Aperitivo

Macarons rellenos de queso
Idiazábal ahumado

Entrante

Crema de zanahoria y jengibre
con nata agria y pipas tostadas

Primer Plato

Lomo de merluza a la flor de azafrán con
puré de apionabo y espárragos verdes

Segundo Plato

Pavo de Gala relleno con salsa vino
Málaga y guarnición navideña

Postre

Lingote de mousse de turrón con salsa
de frutos rojos y crips de pistachos
Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco: Marqués de Cáceres D.O. Rueda Verdejo
Vino Tinto: Marqués de Cáceres D.O. Ca Rioja Crianza
Cava Perelada Blue Festival D.O.

**Disponemos de carta de alérgenos, consulte con el personal*