



# MENÚ CENA DE NOCHEBUENA



## APERITIVO

Jamón "Joselito", pan cristal, tomate de colgar y AOVE picual  
Ostra francesa, crema de maiz ahumada y lima  
Salmón marinado, mantequilla de oveja y croissant tostado



## PRINCIPAL

Consomé de ave, yema de huevo, armagnac y trufa melanosporum  
Lomo de rodaballo a la brasa, guiso de setas y coles de Bruselas  
con jugo reducido de sus espinas  
Jarrete de ternera, coliflor y salsa Perigueux

Sorbete de naranja y albahaca morada  
Lingote de chocolate, turrón y avellanas



## BODEGA

Cerveza, refrescos, agua mineral  
Cava: Grimau Reserva Familiar Brut Nature  
Vino blanco: Cloe Chardonnay (Sierras de Málaga)  
Vino tinto: Marqués de Vargas 2019 (Rioja)



**165€** por  
persona

