



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

