

Menú Nochebuena (Cena 24 diciembre)

Aperitivos

Rocher de Foie y Almendra Tostada

Boletus Edulis en Croqueta

Milhojas de Mousse de Salmón

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota

Canelón Cremoso de Rabo de Toro y Espuma de Bechamel

Pescado

Zarzuela de Mariscos

Carne

Solomillo de Ternera en Salsa de Trufa Negra con Crema de Patata Avainillada

Postres Caseros

Pionono Con Frutos Rojos

Turrones Caseros

Vinos (1 Botella para cada 2 comensales)

Carmelo Rodero, D.O. Ribera del Duero

K-Naia, D.O. Rueda

Cafés, infusiones, té y Cava

69,00 € por persona (IVA Incluido)

Menú Noche Vieja 2014

Aperitivos

Rocher de Foie y Almendra Tostada

Boletus Edulis en Croqueta

Milhojas de Salmon Con Mousse

Entrantes

Surtido de Ibéricos de Bellota

Canelón de Txangurro con Bechamel de su Coral y Caviar de Arenque

Pescado

Zarzuela de Pescado y Mariscos con Frambuesas

Carne

Solomillo de Ternera con Escalope de Foie y Patata con Trufa de Otoño

Postres Caseros

Tarteleta de Chocolate y Marrón Glacé

Turrones Caseros

Vinos (1 Botella por cada 2 comensales)

Carmelo Rodero, D.O. Ribera del Duero

K-Naia, D.O. Rueda

Cafés, infusiones, té y Cava

99,00 € por persona (IVA Incluido)