

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

24 DICIEMBRE / DECEMBER 24TH

Nochebuena

Christmas Eve

495€

ADULTOS / ADULTS

125€

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

Áspic de ave sobre crema de coliflor y quenelle de caviar Ossetra
Jellied chicken on cauliflower cream and Ossetra caviar quenelle

Vino / *Wine*
A.O.C. Champagne
José Michel & Fils Brut Tradition

Almejas de Carril tibias sobre costra de sal y cubiertas de brunoise de verduras de invierno y hueva de salmón
Warm open Carril clams on a salt crust and topped with winter vegetable brunoise and salmon roe

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Centollo untuoso y levemente picante con desmigado de sus patas y emulsión de su coral
Slightly spicy creamy spider crab, served with a crumble of its legs and emulsion of its roe

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Lomos de rodaballo del norte cubiertos con su pilpil sobre una fina cama de cebolla al vino de Jerez
Turbot loin covered with its pilpil on a fine bed of onion with Sherry wine

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

"Peonía roja" de añojo y trufa negra del Maestrazgo
"Red peony" of yearling beef and black truffle from Maestrazgo

Vino / *Wine*
D.O. Ca. Rioja
Marqués de Riscal Especial XR 2017

Equilibrio dulce de chocolate, turrón y caviar
Sweet balancing of chocolate, nougat and caviar

Vino / *Wine*
A.O.C. Champagne
Moët Chandon Impérial

Árbol y tronco de navidad
Christmas tree and log

