



**CREA
MAGIA**

Navidad '19

vinccihoteles



Menú de Noche Buena

APERITIVO DEL CHEF

Trifásico de mango, gelee de café y mousse de queso de cabra con licuado de cilantro
Foie micuit , grosellas, kikos de maiz, brunoise de manzana granny , sal de jengibre y
gelatina de Pedro Ximenez

ENTRANTE

Nuestra crema de marisco, espuma de queso mahon, fideos asiáticos en salsa teriyaki,
huevas de salmón y pesto de mache verde

PLATO PRINCIPAL

Lomo alto de ternera añeja 250 gramos, su jugo reducido trufado, meloso de boniato y
piquillos que termina con fricase de frutos bosque y cebollitas a la miel

POSTRE

Ganache de chocolate negro 70% , sorbete de fruta tropical, arena de cacahuets,
bizcocho casero y licuado de albahaca

DULCES NAVIDAD

Surtido de dulces de las fiestas navideñas

BODEGA

Agua

Vino Blanco, Vino Tinto
Café e infusiones ,cava

45€

★
**CREA
MA
GIA**

Navidad '19

vincchoteles