



**CREA
MA
GIA**

Navidad '19

vinccihoteles



Menú de Nochebuena



★
**CREA
MA
GIA**

Navidad '19

vincchoteles

Copa de Bienvenida

Straciatella, Bloody Mary de Erizo y Perlas de Arroz

Hojaldre crujiente relleno de Queso Capri y Trufa Negra

Filipino de Foie, Migas Amargas de Café y Gel de Fruta de la Pasión

Tartar de Gamba Roja sobre Corteza de Cerdo y Mahonesa de Yuzu

Croquetas Cremosas de Buey de Mar y Salsa de Kimchee

APERITIVO

Tostas Crujientes de Arroz Sweet Chill, Tartar de Atún Rojo y Edamame

PARA COMENZAR

Suquet de Marisco con Tallarines de Chipirón, Sashimi de Vieiras, Cruji-Gambón y Caviar de Vino Fino

DE LA MAR

Lomo de Rodaballo braseado, Holandesa de Azafrán, Láminas de Setas Crujientes y Katsuobushi

DE LA TIERRA

Timbal de Cordero Lechal a baja temperatura y deshuesado sobre Parmentier de Patatas y Tomillo Fresco, Lacado en Salsa de Lavanda

ALGO DULCE

Esfera de Navidad: Namelake de Chocolate con Leche y Almendras, Crema Madame, Mousse de Chocolate Negro, Glaseado de Cacao y Pétalo de Violeta Cristalizada

Dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral Natural, Cervezas. Finos y Olorosos, Refrescos, La Encina del Inglés Blanco D.O. Sierras de Málaga, Luis Cañas Crianza D.O. Rioja, Juvé y Camps Cinta Púrpura D.O. Cava, Café e infusiones

99€ por persona



CREA
MAGIA

Navidad '19

vincchoteles

Menú Infantil

APERITIVO

Lagrimitas de Pollo con Tempura de Cereales

PARA COMENZAR

Lomo de Lenguado con Arroz Arborio y Virutas de Jamón Ibérico

DE LA TIERRA

Medallones de Solomillo de Ternera con Patatas al Horno

DE DULCE

Dúo de mousses de chocolate sobre dulce de frutos rojos y sus crujientes
&

Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral y Refrescos variados

Zumos surtidos y Cava infantil

35€ por persona

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona e IVA incluido

Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento

Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 48 horas antes del evento