



ESTA

NAVIDAD
NUESTRO MEJOR
REGALO
ERES
Tú



Navidad 2021

APERITIVO DEL CHEF

Consomé navideño

ENTRANTE

Jamón Ibérico del rico

Queso Camembert, confitura de pera y ajos asados

Berberechos con mantequilla de lima y perejil

PLATO PRINCIPAL a elegir entre:

Bacalao con patata, chirivía y gremolata de pistacho

Solomillo de cerdo con chalotas y castañas en salsa de cerveza y miel

POSTRES a elegir máximo 2 distintos por grupo entre:

Lingote todo chocolate: brownie, chocolate crujiente y ganache de chocolate

Mousse de turrón de Jijona, crujiente de almendra, bizcocho de cacao y granillo de almendra

Mousse con mermelada de naranja sobre base sablé y streussel de naranja

Cúpula de fruta

Tarta de queso con helado y frutos rojos

BODEGA

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones



Menú El Patio

50€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 5 días antes del evento siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

APERITIVO DEL CHEF

Consomé navideño

ENTRANTE

Ensaladilla rusa con tartar de atún y yema curada

Foie micuit con pan brioche y fruta de la pasión

Langostinos kataifi

PLATO PRINCIPAL a elegir entre:

Merluza, tuétano de calabacín y muhammara (crema de pimientos y nueces)

Solomillo de ternera, hash browns y demi-glacé de ajo negro

POSTRES a elegir máximo 2 distintos por grupo entre:

Lingote todo chocolate: brownie, chocolate crujiente y ganache de chocolate

Mousse de turrón de Jijona, crujiente de almendra, bizcocho de cacao y granillo de almendra

Mousse con mermelada de naranja sobre base sablé y streussel de naranja

Cúpula de fruta

Tarta de queso con helado y frutos rojos

BODEGA

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

Menú El Portal

55€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 5 días antes del evento siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

APERITIVO DEL CHEF

Consomé navideño

ENTRANTE

Ensalada de kale, mango, pistacho, limón encurtido, atún crujiente y vinagreta de kefir y Za'atar

Causa limeña de pulpo y patata violeta

Vieira tigre

PLATO PRINCIPAL

Rape con calçot y royal de crustáceos

Paletilla de cordero a baja temperatura, berenjena asada, café y regaliz, acompañada de granizado de manzana

POSTRES a elegir máximo 2 distintos por grupo entre:

Lingote todo chocolate: brownie, chocolate crujiente y ganache de chocolate

Mousse de turrón de Jijona, crujiente de almendra, bizcocho de cacao y granillo de almendra

Mousse con mermelada de naranja sobre base sablé y streussel de naranja

Cúpula de fruta

Tarta de queso con helado y frutos rojos

BODEGA

Agua

Vino Blanco, Vino Tinto

Café e infusiones

Menú The Mint Degustación

60€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 5 días antes del evento siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.