

MENÚ DE NAVIDAD 2019

AMUSE-GUEULES, APERITIVO DEL CHEF

Sopa tailandesa de pollo con hierba limón y gengibre candy

o

Crema de gambas al brandy

o

Parfait de foie gras de pato al riesling

o

Salmón ahumado con rösti y bouquet de ensalada

o

Ensalada templada con alitas de pollo y champiñones, vinagreta de soja y teriyaki

o

Canelones de la casa con salsa de trufa blanca

o

Raviolis de calabaza con almendras caramelizadas a la salsa de curry

o

Quiche de espinacas a la catalana, salsa al cognac

o

Salteado de pescado y marisco a la mallorquina con sus patatitas

---

Pechuga de pavo rellena, con salsa de cava

o

Civet de jabali con setas, arándanos y pasta "spätzli"

o

Rumpsteak de ternera asturiana a la parrilla, salsa café de paris

o

Chuleta de cerdo ibérico a la parrilla con salsa de oporto

o

Supremas de salmón fresco con espinacas en hojaldre, salsa a la pimienta rosa

o

Tempura de langostinos con salsa tartara

o

Zarzuela de pescado y frutos del mar, a la marinera de vino blanco

---

POSTRE ESPECIAL DE NAVIDAD - COPA DE JOSÉ FERRER MANTO DOLÇ 2017

CAFÉ Y LICORES, SELECCIÓN DE TRUFITAS DE CHOCOLATE

BLANCO, SINFONIA, SAUVIGNON BLANC - TINTO, MONTE SION, 2012, MALLORCA

50,00 € iva incluido