

MENÚ DE NAVIDAD 2018

AMUSE-QUEULES, 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, a la 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 jabalí 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

JOSÉ FERRER MANTO DOLÇ 2016, CON EL POSTRE

CAFÉ Y LICORES, SELECCIÓN DE TRUFITAS DE CHOCOLATE

VINO BLANCO, PREMIUM 1904, SAUVIGNON BLANC

VINO TINTO, LAQUILLA RESERVA 2011, RIOJA

AGUA MINERAL



stay
restaurant

■ Precio 50,00 €, iva incluido