



MENÚ CENA DE NOCHEBUENA 24/12

Escabeche de foie y berenjenas con hojas
del jardín

Bullabesa de Marsella y tropezones, servido con
pan tostado y alioli picante

Croquetón de bacalao marinado con lima, sobre
cebollas confitadas al limoncello

Meloso de cerdo asado en costra de especies
forestales al jugo intenso, puré de alcachofas a la
albahaca, suflé de patatas al beicon y zanahorias al
estilo oriental

Terciopelo de chocolate a la crema de vainilla con
coulis de frambuesas naturales y helado de
caramelo a la sal

Dulces navideños

BODEGA

Celia blanco (D.O. Jumilla)
Carramimbre tinto roble (D.O. Ribera del Duero)
Cava selección del sumiller

