CENA DE GALA FIN DE AÑO 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

BRIOCHE CON CONCASSÉ DE TOMATE DULCE Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO

TRUFITAS CREMOSAS DE QUESO CON RALLADURA DE COCO

PIRULETA DE PERLAS DE MOZARELLA Y TIERRA DE TOMATE RAF

BLINIS DE SALMON CON PERLITAS DE CAVIAR DE ARENQUE

OSTRAS SORLUZ CON GOTAS DE ROCÍO CÍTRICO

ENTRANTE:

VELOUTÉ UNTUOSA DE CARABINEROS CON SUS MEDALLONES Y ACEITE DE CORAL

PESCADO:

RAPE BRASEADO CON AMERICANA DE GAMBAS, MAHONESA DE AZAFRÁN Y CHAMPIÑONES

SORBETE DE CÍTRICOS HELADOS AL CAVA BRUT NATURE

CARNE:

SOLOMILLO DE TERNERA AVILEÑA, MI CUIT DE PATO Y EXENCIA DE PEDRO XIMÉNEZ CON MUSELINA DE MANZANA

POSTRE

ESPECIAL NAVIDAD

DULCES NAVIDEÑOS