



Nochebuena 2021

APERITIVO

Cóctail de bienvenida

*Croquetas caseras semilíquidas de centollo.
Salpicón de pulpo con espuma de salmorejo y caviar de aceite*

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Jamón ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado de leche cruda

Sardina ahumada, mango, crema fresca y brotes tiernos

Lingote de foie con tostas de pan de cristal y confitura de cebolla

Figatell de langostinos con aceite escabechado de soja y jerez

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomos de corvina con caldo de puerro tostado, boletus y cremoso de tupinambur

Carrillada de ternera al vino tinto con cebollitas glaseadas y chips vegetales

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de avellanas y polvo de mazapán

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

Trufa de chocolate

Yema de Santa Teresa

60€

BEBIDA INCLUIDA





Navidad 2021

APERITIVOS CENTRO DE MESA

Jamón ibérico y queso manchego curado
Submarino de ensaladilla de gamba roja
Churro de bacalao con all i oli de romesco

ENTRADA

Sopa cubierta de Navidad

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomos de merluza con salsa de almejas al cava, estofado de boletus y trigueros
Carrillada de ternera al vino tinto con cebollitas glaseadas, cremoso de patata
y chips vegetales

Confit de pato con salsa de Oporto, uvas y parmentier de tupinambur
Arroz meloso de rape, calamares y cangrejo azul

POSTRE

Tarta de manzana tibia con helado de merengada y garrapiñados

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

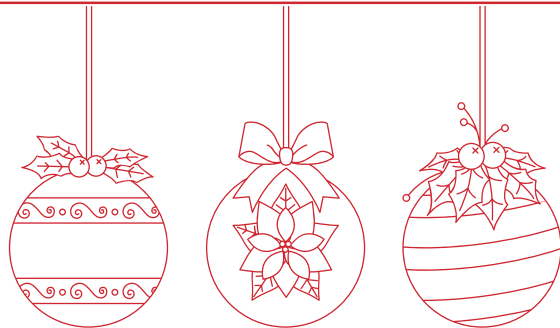
Almendra de turrón
Trufa de chocolate
Yema de Santa Teresa



35€



BEBIDA NO INCLUIDA



Nochevieja 2021

BIENVENIDA

Cocktail de bienvenida

Tosta de crema de cebollino y huevas con sardina ahumada

Croqueta de centollo

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Jamón ibérico cortado a cuchillo con tostas de pan de cristal, caviar de aceite
y tomate rallado

Mojama casera semicurada con ensalada de wakame y mahonesa de wasabi

Lingote de turrón de foie con reducción de moscatel, confitura de pétalos de rosa
y pan de pasas

PESCADO

Merluza de pincho con bullabesa de cangrejo azul y figatell de langostinos

CARNE

Carrillada de Black Angus al vino tinto con parmentier trufado, rebozuelos
y chips de chirivía

PREPOSTRE

Sorbete de mandarina al cava

POSTRE

Micuit de calabaza y almendra caramelizado con espuma de merengada
y crumble de polvorón

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ Y LAS UVAS

Yemas de Santa Teresa

Macarón

Trufas

UVAS DE LA SUERTE Y COPA DE CAVA



85€

BEBIDA INCLUIDA





Año Nueva 2022

ENTRADAS CENTRO DE MESA

*Jamón Ibérico cortado a cuchillo, tostas de pan de cristal y tomate rallado
con caviar de aceite*

Buñuelos de bacalao con all i oli de piñones

Ensalada de salmón ahumado, algas, brotes y mango con fideos fritos

Taco de pato pibil con guacamole, crema agria, pico de gallo y brotes de cilantro

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de rape y cangrejo azul

Carrillada de ternera con cebollitas glaseadas, setas de temporada y cremoso de patatas

Confit de pularda a la naranja con parmentier de tupinambur

Lomos de bacalao con cebolla confitada salsa de chipirones y puntilla crujiente

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de caramelo

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

Trufa de chocolate

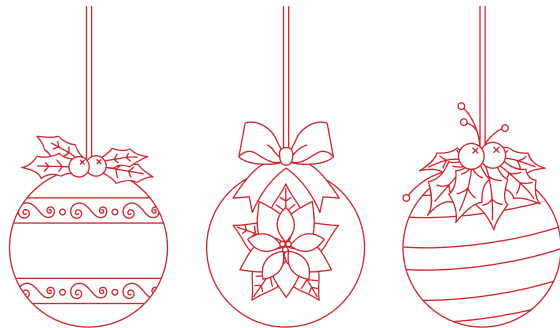
Yema de Santa Teresa



28€

BEBIDA NO INCLUIDA





Día de Reyes 2022

ENTRADAS CENTRO DE MESA

*Jamón Ibérico cortado a cuchillo, tostas de pan de cristal y tomate rallado
con caviar de aceite*

Buñuelos de bacalao con all i oli de piñones

Ensalada de salmón ahumado, algas, brotes y mango con fideos fritos

Taco de pato pibil con guacamole, crema agria, pico de gallo y brotes de cilantro

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de rape y cangrejo azul

Carrillada de ternera con cebollitas glaseadas, setas de temporada y cremoso de patatas

Confit de pularda a la naranja con parmentier de tupinambur

Lomos de bacalao con cebolla confitada salsa de chipirones y puntilla crujiente

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de caramelo

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

Trufa de chocolate

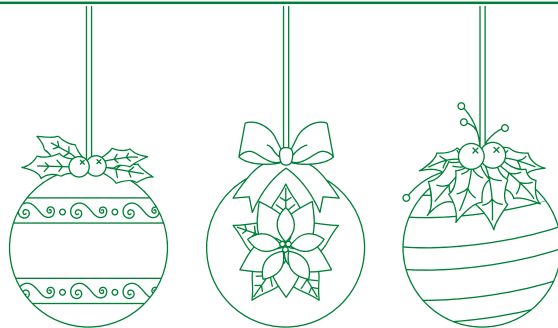
Yema de Santa Teresa



28€

BEBIDA NO INCLUIDA





Nochebuena 2021

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVO

Copa de cava

Chips de yuca con humus y caviar de aceite

Croqueta de setas

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Finger crujiente de calabaza asada con sus pipas y salsa yakiniku

Ensalada de algas, brotes, fruta con raíces ahumadas y fideos fritos

Cremoso de patata con yema, trufa y chips vegetales

PRINCIPAL A ELEGIR

Wok de setas con huevo poché y fideos fritos

Arroz meloso de verduras, brotes de soja y mandonguilles vegetales

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de cremaet y dulce de leche con avellanas

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

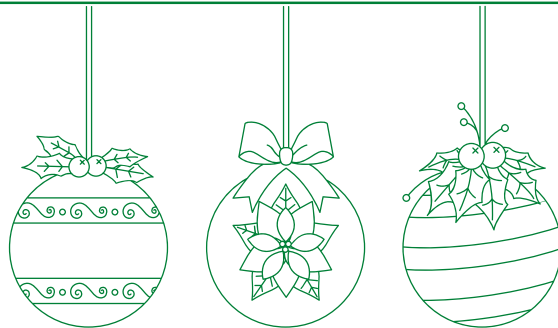
Trufa de chocolate

Yema de Santa Teresa

60€

BEBIDA INCLUIDA





Navidad 2021

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS CENTRO DE MESA

Judias verdes en tempura de miel con romesco y queso de cabra
Ensalada de algas, brotes y fruta con raíces ahumadas y fideos fritos
Cremoso de patata con trufa, yema y chips vegetales

ENTRADA

Sopa aromática de fideos de arroz, raíces y brotes de soja

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de verduras, brotes de soja y mandonguilles vegetales
Wok de verduras y heura con fideos fritos

POSTRE

Tarta de manzana tibia con helado de merengada y garrapiñados

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

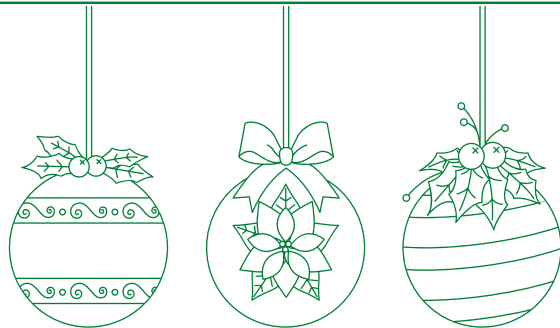
Almendra de turrón
Trufa de chocolate
Yema de Santa Teresa



35€

BEBIDA NO INCLUIDA





Nochevieja 2021

MENÚ VEGETARIANO

BIENVENIDA

Cocktail de bienvenida

Chips vegetales con humus y caviar de aceite de oliva

Croqueta de setas

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Judías verdes en tempura de miel con romesco y queso de cabra

Ensalada de algas, brotes y fruta con raíces ahumadas y fideos fritos

Parmentier trufada, yema curada y chips vegetales

PRINCIPALES

Parmentier trufado, setas, huevo poché y chips vegetales

Albondigas vegetales al curry con cous cous especiado de frutos secos

PREPOSTRE

Sorbete mandarina al cava

POSTRE

Tarta de manzana tibia con helado de merengada y garrapiñados

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ Y LAS UVAS

Yemas de Santa Teresa

Macaron

Trufa

UVAS DE LA SUERTE Y COPA DE CAVA



85€

BEBIDA INCLUIDA





Año Nueva 2022

MENÚ VEGETARIANO

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Espárragos en tempura de miel con romesco

Burrata con tartare de tomate y membrillo

Cremoso de patata trufado con torreznos de berenjena y caviar de aceite

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de verduras y setas (min. 2 pax)

Albóndigas veganas con curry y fideos fritos

POSTRE

Coulant de chocolate con biscuit de turrón y crumble de mazapán

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

Trufa de chocolate

Yema de Santa Teresa



28€



BEBIDA NO INCLUIDA



Día de Reyes 2022

MENÚ VEGETARIANO

ENTRADAS CENTRO DE MESA

Espárragos en tempura de miel con romesco

Burrata con tartare de tomate y membrillo

Cremoso de patata trufado con torreznos de berenjena y caviar de aceite

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de verduras y setas (min. 2 pax)

Albóndigas veganas con curry y fideos fritos

Coulant de chocolate con biscuit de turrón y crumble de mazapán

PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Almendra de turrón

Trufa de chocolate

Yema de Santa Teresa



28€



BEBIDA NO INCLUIDA