

EJEMPLO DE MENÚ - CENA DE NAVIDAD

Del 18 de diciembre de 2025 al 5 de enero de 2026 inclusive, excepto el 31 de diciembre

APERITIVO

ENTRANTE

Terrina de foie gras mi-cuit, gelatina de vino caliente, peras encurtidas, gel de naranja, pan de especias

o

Carpaccio de vieiras, caviar, declinación de coles, manzana Granny Smith, trigo sarraceno tostado

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera braseado lentamente, muselina de chirivía, patatas baby asadas, salsa Périgourdine, ensalada de hierbas aromáticas

o

Lomo de corvina Label Rouge confitado, ñoquis de patata caseros, apionabo, espuma de bisque de bogavante

POSTRE

"Pluma" de coco, confitura de frutas exóticas, biscuit reconstituido con ralladura de lima

o

"Pluma" de gianduja y avellana, mermelada de limones de Menton, bizcocho Creusois (de avellana)

BEBIDAS

1/2 Botella de Champagne

MENÚ VEGETALIANO/VEGANO

ENTRANTE

Arroz estilo maki, declinación de coles, rábano picante, vinagreta de fruta de la pasión

o

Quinoa perfumada al jengibre, aguacates en texturas, tofu ahumado, cremoso de kiwi, pomelo

PLATO PRINCIPAL

Selección de pastas italianas, champiñones silvestres, brotes de espinaca, "cazette" (avellana)

o

Risotto arborio perfumado con trufa negra, verduras antiguas salteadas con ajo, coulis de hierbas aromáticas

POSTRE

Parfait helado de pera perfumado con ralladura de cidra, gel de Champagne rosado

MENÚ INFANTIL

Wrap de jamón y Boursin, huevos bio cremosos

Muslo de pollo de corral asado, puré de patatas, jugo simple

Dama Blanca: helado de vainilla de Madagascar, salsa de chocolate, nata montada tradicional, almendras tostadas

Zumo de frutas

Los platos «caseros» se elaboran en el momento con productos frescos.

Alérgenos: existen medidas para reducir el riesgo de contaminación cruzada, sin embargo, no se puede garantizar una ausencia total de trazas.