

Menús Navidad 2023

Copa de Cava de Bienvenida y Aperitivo Clover

Centros de mesa.

Seleccionar 4 variedades:

Croquetas Caseras

Mousse de Paté con Mermelada de Higos

Sincronizadas con Queso Gouda y Pollo de Corral

Ensaladilla Clover con Atún y Huevos de Codorniz

Portobelo Relleno de Morcilla Ibérica, Mandarina y Nueces

Brandada de Bacalao al Limón en Oblea de Arroz Crujiente

Anchoa de Santoña, Mantequilla Tostada y Brioche ()*

Carpaccio de Vaca curado, Manzana Verde y

Nube de Parmesano ()*

() Suplemento 2 € por plato y persona.*



Segundos a elegir entre:

Opción nº 1. Precio por persona: 45,00 €

- *Timbal de Rabo de Toro con Parmentier de Boniato*
- *Canelones Rellenos de Pato confitado, Crema agria y Salsa agridulce.*
- *Salmon Piel crujiente, Puré de Guisantes y Hierbas aromáticas.*

Opción nº 2. Precio por persona: 50,00 €

- *Carrillera de Cerdo Ibérico con Cremoso de Zanahoria*
- *Entrecot de Vaca, Verduras Asadas y Vinagreta de Almendras Marcona.*
- *Popietas de Lubina al Horno, Pimientos caramelizados y reducción de Tomates.*

Opción nº 3. Precio por persona: 55,00 €

- *Solomillo de Vaca, nido de Patata y Emulsión de Miel.*
- *Medallones de Cordero Ecológico con Tabulé de Pistachos y Crema Agria.*
- *Bacalao Confitado, Milhoja de Patata, Setas y Salsa Clover.*

Postre común a todos los menús

Surtido de Postres Caseros a Elección del chef

Nota: Las opciones elegidas deberá de ser comunicadas al Hotel con al menos 10 días de antelación.



