



NOCHEBUENA

130€ / Comensal (IVA incluido)

MENÚ

Ensalada de salmón con alga nori,
wasabi y sus perlas

Risotto de carrillera ibérica trufado
con parmesano

Lomo de corvina al cava acompañado
de espárragos periquitos

Lingote de ternera en brandy Luis
Felipe y patata torneada



POSTRES

Canutillo relleno de trufa y chocolate caliente



BODEGA

Primera Huida, cultivo ecológico
(Los Palacios y Villafranca, Sevilla)

Sonrojao (Córdoba)



CHRISTMAS EVE

130€ / Commensal (TAX included)

MENU

Salmon salad with nori seaweed,
wasabi and its pearls

Iberian cheek risotto truffled
with parmesan

Croaker loin with cava and
asparagus periquitos

Veal ingot in brandy Luis
Felipe and turned potato



DESSERT

Truffle filled canutillo and hot chocolate



WINERY

Primera Huida, organically grown
(Los Palacios y Villafranca, Sevilla)

Sonrojao (Córdoba)



RÉVEILLON DE NOËL

130€ / Personne (TAXES incluses)

MENU

Salade de saumon aux algues nori,
au wasabi et à ses perles

Risotto de joue ibérique truffé
au parmesan

Longe de courbine avec cava
et asperges periquitos

Veau au brandy Luis Felipe avec
pommes de terre rôties



DESSERT

Canutillo farci aux truffes et au chocolat chaud



VINS

Primera Huida, issu de l'agriculture biologique
(Los Palacios y Villafranca, Sevilla)

Sonrojao (Córdoba)