

NOCHEBUENA · MENÚ

BEBIDA DE BIENVENIDA

APERITIVO

Brioche al vapor relleno de calamar y salsa cítrica

ENTRANTE

Ravioli de colmenillas, higo y cebolla pochada con salsa de foie y demi-glace
Maridaje: Juvé & Camps Essential - Uva: Xarel-lo. D.O. Cava

PESCADO

Rape con caldo marino de halófilas, tostón y encurtidos caseros
Maridaje: Mar de Frades - Uva: Albariño. D.O. Rías Baixas

CARNE

Lingote de cordero, kumquat confitado y parmentier de apionabo
Maridaje: La Mateo - Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano. D.O.Ca. La Rioja

POSTRE

Esfera de chocolate rellena de dulces navideños
Maridaje: Carpe Diem Dulce Natural - Uva: Moscatel. D.O. Sierras de Málaga

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

NOCHEBUENA · OPCIÓN VEGANA

BEBIDA DE BIENVENIDA

APERITIVO

Tartaleta crujiente de setas, castaña y trufa negra

ENTRANTE

Aspic de puerro y alga con crema de espárrago blanco y Sauvignon Blanc
Maridaje: Juvé & Camps Essential - Uva: Xarel-lo. D.O. Cava

PRIMERO

Taco de coliflor asada con kumquat confitado y crema de miso y avellana
Maridaje: Mar de Frades - Uva: Albariño. D.O. Rías Baixas

SEGUNDO

Terrina de verduras de invierno con demi-glace de cebolla asada
Maridaje: La Mateo - Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano. D.O.Ca. La Rioja

POSTRE

Topinambur y cebada con sorbete de cacao
Maridaje: Carpe Diem Dulce Natural - Uva: Moscatel. D.O. Sierras de Málaga

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

VELADA AMENIZADA

Reservas a las 18:30 y a las 20:30

Menú con maridaje: 195 € | Menú sin maridaje: 135 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

info@lazambrahotel.com