

MENÚ NOCHEBUENA

PRIMEROS

Bufé del chef

Surtido de quesos y membrillo

Tartaletas rellenas de crema de queso y nueces

Tomate valenciano con melva, cebolla tierna
y vinagreta de aceite balsámico

SEGUNDOS

Langostinos cocidos con salsa rosa

Caldo de pollo campero con verduras
de temporada

Crema de calabaza asada con
virutas de jamón ibérico

Vol-au vent relleno de carrillera ibérica
cubierto de queso de cabra y miel

TERCEROS

Croquetas caseras de morcilla, cocido y jamón

Crepe de setas con panceta ibérica

Lubina al horno con cama de
patata a las finas hiervas

Pavo relleno estilo tradicional, acompañado de
zanahorias glaseadas y puré de patata

POSTRES

Pastel de queso y galleta maría

Tarta de tres chocolates

Postres variados y fruta de temporada

Dulces navideños

VINOS

Vino tinto Azpilicueta Crianza (Rioja)

Vino blanco Bascarlón (rueda)

Cava freixenet