Menú Nochebuena

APERITIVOS

Cococha de merluza rebozada con mayonesa de aceitunas de la Finca y alga wakame

Corteza de bacalao con brandada y brotes

Ravioli crujiente de rabo de toro en salsa de vino tinto de la Finca

ENTRANTE

Espárragos templados rellenos de marisco y trufa con mayonesa ligera de huevo frito

PESCADO

Lomo de corvina al horno con torrija de patata y almejas en salsa de vino blanco de la Finca

SORBETE

Sorbete de melocotón con vino rosado de la Finca

CARNE

Lingote de cochinillo al horno con hojas tiernas, granada y manzana verde

POSTRE

Vid de chocolate con mousse de fruta de la pasión, frutos rojos y crumble

PETITFOUR Y GOLMAJERÍA

Agua, vinos blanco Viero viñas viejas y tinto Catay crianza, café y chupito