

24
DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2025



MENÚ DE NOCHEBUENA

Carpaccio de vieira, moluga,
aire de clorofila y flores silvestres
◆◆◆
Crema de cangrejo real
ligeramente picante
◆◆◆
Sorbete de naranja
con mascarpone y su granizado
◆◆◆
Lomo de ciervo,
castañas, lombarda y puré de papas
o
Mero negro,
salsa de malvasía, alcaparras
y cremoso de papa canaria
◆◆◆
Cremoso de chocolate,
compota de cerezas, ganache montado
y crujiente de mantequilla y bizcocho

CHRISTMAS EVE MENU

Scallop carpaccio, mullet roe,
chlorophyll air and wild flowers
◆◆◆
Lightly spicy king
crab cream
◆◆◆
Orange sorbet
with mascarpone and its granita
◆◆◆
Venison loin,
chestnuts, red cabbage, and mashed potatoes
or
Black grouper,
malvasía wine sauce, capers,
and creamy Canarian potatoes
◆◆◆
Chocolate crémeux,
cherry compote, whipped ganache,
and butter crisp

WEIHNACHTSMENÜ

Jakobsmuschel-Carpaccio,
Moluga, Chlorophyllschaum und Wildblumen
◆◆◆
Leicht pikante Königskrabbencreme
◆◆◆
Orangensorbet
mit Mascarpone und passendem Granité
◆◆◆
Hirschrücken,
Kastanien, Rotkohl und Kartoffelpüree
oder
Schwarzer Zackenbarsch,
Malvasía-Sauce, Kapern
und kanarische Kartoffelcreme
◆◆◆
Schokoladencremeux,
Kirschkompott, aufgeschlagene Ganache
und Buttercrunch

VINOS - WINE - WEIN

Vino blanco / White wine / Weißwein:
Palestra Verdejo - D.O. Rueda
◆◆◆
Rueda Vino tinto / Red wine / Rotwein:
Castillo Mayor - D.O. Cariñena
◆◆◆
Cava / Sparkling wine / Schaumwein:
Codorníu NPU Brut Reserva Eco

MENÚ · MENU · MENÜ

190€

IGIC incluido · Taxes included · Steuern inklusive

Disponemos de ganso con castañas, lombarda y puré de papas. Bajo petición. Reservar con 72 horas de antelación.
We offer goose with chestnuts, red cabbage and mashed potatoes. Upon request. Please reserve 72 hours in advance.
Wir bieten Gans mit Kastanien, Rotkohl und Kartoffelpüree an. Auf Anfrage. Bitte 72 Stunden im Voraus reservieren.

