

Nochebuena
la Cena del
24 de diciembre



como un delicado comienzo...

*Suflé del Mar Rojo,
bogavante y bisque intensa*

*Carpaccio de vieiras,
cidra de Alejandría y caviar fresco*

*Foie gras escalfado en vino de Jurançon,
dátiles frescos, agraz y sésamo*

*Lubina en travesía por el Nilo
dukkah, curry verde y naranja amarga*

*Gallina de Guinea Real de los Faraones,
trufada bajo la piel*

*Pistachos de Siwa,
azahar y encaje de lino*

190 euros

*Servicio e impuestos incluidos.
Este bello menú podrá variar según la inspiración del chef y el mercado del día.*