

MENÚ

de Nochebuena

A P E R I T I V O S

Croquetas de boletus con trufa

Micuit de foie con kikos

Dados de atún glaseado con salsa teriyaki
y sésamo Kimchi

E N T R A N T E

Sopa de galets con pelota trufada

P R I M E R O

Dorada con salsa de marisco sobre ragú
de setas de temporada

S O R B E T E D E L I M Ó N

S E G U N D O

Paletilla de cordero asada en su jugo
sobre parmentier

P O S T R E

Crème brûlée con frutos rojos al brandy
acompañado de helado artesano de chocolate

B E B I D A S

Valduero Una Cepa — D.O. Ribera del Duero

Albariño La Trucha — D.O. Rías Baixas

Château Beaulieu — A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence

AA Laietà Brut Nature Gran Reserva — D.O. Cava

115€

BEBIDAS INCLUIDAS

*Escríbenos al 669 31 01 61 (WhatsApp) o al correo
events@cbbcgroup.com*