

MENÚ *Nochebuena*

APERITIVOS

Cigala con sal de shiso morado
Croqueta de cochinita pibil y emulsión de jalapeños
Nigiri crujiente de steak tartar de wagyu
y mayonesa de ajo negro

PRIMERO

Puerros a la brasa con holandesa especiada
y huevos de trucha

SEGUNDO

Corvina salvaje con cremoso de coliflor asada,
polvo de alga nori y mojo verde

PRINCIPAL

Paletilla de cordero rellena de castaña y ciruelas
glaseadas en sus jugos con milhojas de tubérculos

POSTRE

Milhojas de crema de castaña, arándanos con grosellas
y vino dulce especiado

BEBIDAS

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

90€

Bebidas incluidas

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