

# Noche Buena & Navidad / Christmas Eve & Day

## Menú / Menu

70 EUR

Bebida de bienvenida

*Welcome drink*

## Aperitivos / Appetizers

Sablé de botifarró y foie a la mallorquina

*Sablé with botifarró and foie majorcan-style*

Pimiento relleno de gambas y bacalao

*Filled pepper with cod and prawns*

Pan de trompeta de la muerte con confit de pato

*Black chanterelle bread with duck confit*

## Entrante / Starters

Suquet de rape y marisco con verduritas torneadas  
y cítricos

*Monkfish and seafood bisque with turned vegetables and  
citrus*

Sorbete cítrico

*Citrus sorbet*

## Principal / Main

Cordero a la royal con gratén de boniato y trufa y  
salsa de ceps

*Lamb a la royale with sweetpotato and truffle graten with  
ceps sauce*

## Postre / Dessert

Sopa de chocolate blanco y gengibre con bizcocho  
de especias y melocotón braseado

*White chocolate soup and ginger with spices cake and roasted  
peach*

## Maridaje / Wine pairing

30 EUR

Cava Privat Brut

Avis Verdejo Barrica

Picotuerto Mencia

Kracher Auslese Cuvee

## Maridaje exclusive / Exclusive wine pairing

60 EUR

Francoise Seconde' Gran Cru Rose

Attis Embaixador Albariño

Ribeiro Tinto Seica

Vi de Gel Mortix

En caso de intolerancias o alergias por favor háganoslo saber para poder preparar algo en base a sus necesidades.

*In case of intolerances or allergies please let us know so we can prepare something based on your needs.*