

Menú fin de año 2023

Para empezar:

- Ostras en tempura con emulsión de yuzu y vodka y caviar de Beluga
- Ravioli de calabacín relleno de cordero lechal con salsa de su propio jugo.

Continuamos:

- Consomé minestrone con vela de jamón.
- Tiradito de corvina madurado en alga kombú con cremoso de aguacate.

- ~ ~ ~
- Cocktail de ponche navideño estilo americano.
- ~ ~ ~

Del Mar:

- Mero a la brasa sobre habitas ahumadas, bizcocho de lima y esferificación de bilbaína.

De la tierra:

- Solomillo Wellington con patata Hasselback a la mantequilla especiada.

Para finalizar:

- Semifrío de praliné con chocolate en texturas y fruta escarchada.

BEBIDAS

Vino blanco Martín Códax, albariño (D.O Rías Baixas),
Vino tinto Alto de los Zorros 10 meses, tempranillo (D.O. Ribera del Duero),
Cerveza, refrescos y agua.

Uvas de la suerte, brindis con Reymos espumoso dulce,
café o infusión y mignardises.

Precio Cena **120€** Por persona
IVA incl.

Disponibles Menú Infantil y PACK CENA+HOTEL

Información y Reservas en 91 840 66 58 o comercial@grupoelgallinero.com



Menú Infantil Nochevieja 2023

Para empezar

Consomé minestrone con vela de jamón

Continuamos

Langostinos crujientes con "Panko"
y salsa teriyaki

Sorbete

Cocktail de mandarina (sin alcohol)

De la tierra

Mini-Cachopos "El Gallinero" con patatas gajo.

Para finalizar

Coulant de chocolate con núcleo de chocolate
blanco y batido de oreo

Refrescos, agua,
Uvas de la suerte y mignardises

49€

IVA incluido

