



MENÚ NOCHEBUENA

24 de Diciembre

APERITIVO

Lámina de presa ibérica,
tartar de atún rojo con caldo de cecina y cebolla
Vieira escabechada

ENTRANTE

Vichissoise con puerros confitados y caviar
Sopa de pescado, rape y almejas
Canelón de setas, coquelet y trufa

SEGUNDOS

Lubina asada, menieure
Paleta de lechazo asado,
pomme dauphine, con crema de ajos

PRE-POSTRE

Cítrico en texturas

POSTRE

Chocolate, avellana

Selección de Petifurs y Turrone



BODEGA

Agua, cerveza, refrescos y café
Mestres Visol – *Espumoso, Cava*
José Pariente Selección Especial – *Blanco, Rueda*
Valduero I Cepa Selección Pascua – *Tinto,*
Ribera del Duero

120€

Precio por persona con I.V.A. incluido.

EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO