

CARTA DE NAVIDAD

En estas fechas donde
la mesa se convierte en
el corazón del hogar,
celebramos el arte
de compartir y la belleza
de los sabores de invierno.

Cada plato de esta carta
es un homenaje a la
tradición reinterpretado
con la elegancia que define
nuestra cocina.

ENTRANTES FRÍOS

Jamón de Jabugo 100% ibérico D.O.
Textura sedosa, aroma intenso y largo final.
38

Ostra Gillardeau Nº2 al natural
Frescura marina y delicada textura carnosa
7

Dúo de ostras Gillardeau con escabeche de naranja
Ostra fresca con un toque cítrico
15

Degustación de patés
(mousse de pato, rillettes de cerdo y pâté de campagne)
Tres clásicos franceses de intenso carácter
26

Cóctel de cigalas, piña asada y caviar
Marisco, fruta asada y notas salinas
34

Caviar Amur Osetra
Perlas delicadas de intenso sabor marino
72

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de carabinero
El alma roja del mar, cremosa y crujiente
27

Langostino tigre de Sanlúcar a la plancha
Textura firme y delicado sabor dulce
32

Vieira a la gallega
Tradición gallega en un bocado delicado
12 / ud.

Menestra de verduras de invierno con velouté ligera de jamón ibérico
Huerto de temporada con perfume ibérico
28

Pata de pulpo a la plancha con puré de tupinambo y ajada
Pulpo dorado, tupinambo y tradicional ajada
30

Sopa de mariscos
Caldo intenso con aromas del mar
30

Angulas al ajillo · 100 g
Un clásico delicado con aroma a ajo
188

PESCADOS

Lomo de lubina salvaje asada con salsa de cava

Lubina jugosa con delicados aromas de cava

52

Lasaña de bacalao negro y langostinos

Bacalao meloso y langostinos entre finas capas

36

Filetes de lenguado en papillote con espárragos blancos y verdes

Lenguado suave con espárragos de temporada

54

CARNES

Solomillo Wellington

Solomillo jugoso envuelto en hojaldre dorado

50

Carré de cordero asado

Tierna carne de cordero, asada al punto

42

Muslo de pularda rellena, ciruelas, piñones y jamón ibérico

Pularda melosa con frutos secos y matices ibéricos

40

GUARNICIONES

Ensalada de brotes, cebolla dulce, granada y nuez

Fresca, crujiente y con notas dulces

10

Parmentier de chirivía e hinojo

Textura cremosa con delicado toque anisado

10

Patatas fritas

Doradas y crujientes

10

Verduras escalibadas

Verduras asadas de textura suave y melosa

12

POSTRES

Crêpe Suzette

Clásico francés con delicado aroma cítrico

14

Choux relleno de crema de Baileys, chocolate blanco y café

Pasta ligera con cremoso relleno de café

14

Bizcocho borracho, requesón, ciruela e higo

Bizcocho jugoso con frutas y requesón

14

Bola de Navidad, mandarina al cava

Mandarina y cava en versión navideña

14

VINOS DULCES

Moscatel Jorge Ordóñez N°2 – Cosecha Tardía

Un vino dorado, intenso y fragante, con notas de miel y frutas maduras

10 / copa

Moscatel Casta Diva – Cosecha Miel

Aromas envolventes a azahar y miel de flores,
con un paso por boca untuoso y persistente

10 / copa

Tokaji Oremus 3 Puttonyos

De color ámbar brillante, combina dulzor y acidez en equilibrio perfecto

12 / copa

Sauternes Château Rieussec (1er Grand Cru Classé)

Sedoso, complejo y opulento, con notas de botrytis noble,
frutas tropicales y flores secas

12 / copa

MENÚ INFANTIL

Rigatoni a la boloñesa

Solomillo de ternera con patatas fritas

Helados

70

Precio servicio cubierto 5 • Precios IVA incluido



MONTEVERDI
ARTS CLUB

"Aspidium aculeatum". Cyanotype. Anna Atkins (British, 1799 - 1871)