



MENÚ

# Gala *de* Reyes

5 ENERO

## A P E R I T I V O E N M E S A

*Pastel de anguila ahumada, crema de guisante,  
alcachofa frita y huevas de trucha*

## E N T R A N T E

*Salpicón de marisco terminado  
con espuma americana*

## P R I M E R P L A T O

*Canelón de pintada asada  
con salsa de foie, boletus y trufa*

## P E S C A D O

*Taco de bacalao asado  
sobre Risotto marino de algas*

## C A R N E

*Solomillo de ternera asturiana  
con puré de castañas, salsa de arándanos*

## P O S T R E

*Choux de turrón jijona y caramelo*



*Mignardises, Turrones y Dulces Navideños*

## V I N O S

*Champagne: Alfred Gratien Brut Reserve  
Vino blanco: Jose Pariente-Verdejo D.O. Rueda  
Vino tinto: Ángeles de Amaren D.O.C. Rioja o  
Cair selección de la Aguilera D.O. Ribera Duero  
(Bodegas Luis Cañas)  
Vino dulce: Moscatel la Marina de Enrique Mendoza*

190 €