

# Menu de Navidad

€57,95 p.p.



## Entradas navideñas:

Crema de cigalas y langostas asadas  
con tartar de carabineros, hinojo, bergamota y aceite de  
hierbas aromáticas

o

Terrina de ternera "Dry Age 45 días"  
con Foie-Gras, calabaza y boletus.

Crujiente de frambuesas, coulis de cereza y tuile de  
canela

o

Tatin de berenjenas a la llama  
con tomate secos, mousse de queso de cabra madurado,  
crochanti de pistacho y caviar de mango

## El plato estrella:

Solomillo de ternera  
con mousse de boletus y trufa, pavé de patata dulce,  
remolacha y puerros, bordelesa de tuetano y vino tinto

o

Bacalao marinado al miso y achiote  
con muselina de vieiras, espinacas y espárragos.  
Perlas de verdura, salsa de mantequilla ahumada, ikura  
de alasca

o

Gnocchi casero de calabaza  
con mix de setas frescas de invierno en su jugo.  
Queso de oveja y coco liofilizado

## Dulce final:

Torrija caramelizada  
con caramelo casero salado,  
crumble de frambuesas y  
tuile de chocolate

Disfruta de un menú especial de 3  
platos con varias opciones a  
elegir en cada uno: entrante,  
plato principal y postre.  
Precio por persona: €57,95  
IVA incluido  
Bebida no incluido



Carta de aperitivos y vinos  
Platos para niños hasta 12 años.

# Kerst menu

€57,95 p.p.



## Feestelijke voorgerechten:

Crème soep van geroosterde scampi en kreeft met rode garnalen tartaar, venkel, bergamot en kruidenolie

of

Terrine van ossenhaas "dry aged 45 days" met Foie Gras, pompoen en eekhoorntjesbrood.

Crumble van frambozen, kersen coulis en kaneel tuile

of

Tatin van gegrilde aubergine

met zongedroogde tomaten, gerijpte geitenkaas mousse, pistache crocanti en kaviaar van mango

## De ster van de avond:

Biefstuk van ossenhaas met paddenstoel -truffelmousse, pavé van zoete aardappel, biet en prei, Bordelaise met beenmerg en rode wijn

of

Kabeljauw gemarineerd in miso en achiote met coquille-, spinazie- en asperge mousseline.

Parels van groente, gerookte botersaus, Alaskanse ikura

of

Huisgemaakte pompoen gnocchi

met een mix van verse winter paddenstoelen in eigen jus.

Schape kaas en gedroogde kokos

## Het zoete eind:

Gekarameliseerde wentelteefjes met zelfgemaakte gezouten karamel, crumble van framboos en chocolade tuile

Geniet van een speciaal 3-gangenmenu met verschillende opties per gang: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert.

Prijs per persoon: € 57,95

Inclusief btw

Drankjes niet inbegrepen



Aperitief- en wijnkaart  
Gerechten voor kinderen tot 12 jaar.

# Christmas menu

€57,95 p.p.



## Festive beginning:

Creamy soup of roasted scampi and lobster  
with red shrimp tartar, fennel, bergamot and herb oil  
or

"Dry aged 45-day" beef tenderloin terrine  
with foie gras, pumpkin, and boletus mushrooms.  
Raspberry crisp, cherry coulis, and cinnamon tuile  
or

Grilled eggplant tatin  
with sun-dried tomatoes, aged goat cheese mousse,  
pistachio crocanti and mango caviar

## The star dish:

Beef tenderloin  
with mushroom and truffle mousse, sweet potato, beet,  
and leek pavé, Bordelaise sauce with bone marrow and  
red wine  
or

Miso and achiote marinated cod  
with scallop, spinach and asparagus mousseline.  
Vegetable pearls, smoked butter sauce, Alaskan ikura  
or

Homemade pumpkin gnocchi  
with a mix of fresh winter mushrooms in their own juice.  
Sheep cheese and dried coconut

## sweet ending:

Caramelized French Toast  
with homemade salted  
caramel, raspberry crumble,  
and chocolate tuile

Enjoy a special 3-course menu  
with several options for each  
course: starter, main course, and  
dessert.

Price per person: €57.95

VAT included

Drinks not included



Appetizer and wine menu  
Dishes for children up to 12 years old.