

## Menú Fin de Año: Hotel Kaktus Albir

Estrato de Melón y Sandía en Gelatina de Jabugo

Piruleta de Calamar en su tinta

Mikados Dulces y Salados

\*\*\*\*

Tartar de Rodaballo ,Espuma de Queso de Tetilla, Teja de Algas

Croqueta de Manitas de Cerdo Ibérico, Cremosa de Semillas de

Taco de Tomate de Muchamiel al serín de Ñora de Guardamar.

Mostaza

Viruta de Foie Gras y Chocolate Blanco

\*\*\*\*

Velouté de Queso de Cabra de la Nucía, Tostada de Jamón y de Trufa,

Quenafa de Nata y Avellana

Mariscada de la Bahía

\*\*\*\*

Consomé de Marisco y Verduritas en Concha de Clams

Milhojas de Alcachofas y Cangrejo Chatka

Accras de Gambas del Mediterráneo

Trou Normand con su Sorbete de Manzana Verde

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Ravioli de Secreto Ibérico con Foie , reducción de Pedro X

Salteado de Verduras

Salsita de Bellota

Bellota de Elche **Pre-Postre**

Granizado de Limón /Naranja ,gelatina de Gin espuma de Schweppes

**Postre**Media Esfera de Chocolate, Fresas y Chantilly de Pistacho

### **Bodega**

Vino Blanco Albariño Finca Lobeira D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Gran Reserva Lagunilla Rioja

Cava Cuvée Brut Nature Perelada

Aguas Minerales

**Para ampliar información y reservas:** [kaktusalbir@kaktusgrup.com](mailto:kaktusalbir@kaktusgrup.com)