



ENG:Christmas Eve Dinner - 24/12/2016

Centerpiece:

Shot of Apple, Foie Gras and Herb Bread

Skewer of Langostines and Chorizo Sausage

Goats Cheese, Fig and Nuts

Starter Soup:

Cream of Broccoli and Stilton Cheese

Fish Course:

Loin of Hake Wrapped in Iberian Ham with Langostines

and Sand Eels on a Bed of Cinnamon Potatoes

Meat Course:

Fillet of Iberian Pork with Mushrooms, Pureed Potatoes

with Paprika Brussel Sprouts

Dessert:

Chocolate Biscuit, Turrón Couli, Strawberry Sorbet

Cellar:

White Wine: Chardonnay Finca del Mar D.O. Utiel-Requena

Red Wine: Cabernet Sauvignon Finca del Mar D.O. Utiel-Requena

Cava: Perelada Brut Reserva

**PVP 35 € person**

---

## **ESP Cena de Nochebuena**

### **Centro de mesa:**

Vasito de Manzana, Foie-Gras y pan de especies

Brocheta de Langostinos y Chorizo

Pincho de Queso de Cabra, Higo y Nueces

\*\*\*\*\*

### **Entrante:**

Crema de Brocoli al Queso Stilton

\*\*\*\*\*

**Plato de Pescado:**

Lomito de Merluza envuelto en Jamón Ibérico con

Langostinos y Gulas sobre un zócalo de Patatas a la Canela

\*\*\*\*\*

**Plato de Carne:**

Solomillo de Cerdo Ibérico con Setas

Puré de Patata al Pimenton

Col de Brusela al Vapor

**Postre:**

Biscuit de Chocolate, Couli Turrón, Sorbete de Fresa

**Bodega:**

**Vino Blanco:** Finca del Mar "Chardonnay" D.O. Utiel –Requena.

**Vino Tinto:** Caberet Sauvignon Finca del Mar D.O. Utiel-Requena

**Cava:** Perelada Brut Reserva

**PVP 35 € persona**

---

**Christmas Day Lunch - 25/12/2016**

Centerpiece:

Sushi Sandwich

Ham Mousse

Canapé of Smoked Cod with Caramelised Onions

Starter:

Castilian Garlic Soup

Cold Buffet:

Salmon and Cucumber Salad

Greek Salad

Selection of Local Cheeses

Shots of Kiwi, Smoked Salmon, Cream Cheese and Spring Onion

Serrano Ham

Smoked Pork

Langostines

Hot Dishes:

Our Traditional Turkey stuffed with Sage, Lemon and Chestnuts

Pigs in Blankets, Roast Potatoes and Broccoli.

OR

Pistacho coated Lamb in Orange Sauce,

Carrots and Chestnut Purée

OR

Baked Sea Bass

OR

Beef on a Pastry Bed with Caramelised Onions and

Goats Cheese, Salad Shoots

Dessert:

Christmas Log

Mince Pies

Christmas Pudding

Champagne Cake

Selection of Turrón and Mazapan

Cellar:

White Wine: Chardonnay Finca del Mar D.O. Utiel-Requena

Red Wine: Cabernet Sauvignon Finca del Mar D.O. Utiel-Requena



Cava: Perelada Brut Reserva

**PVP 40 € person**

---

## **Almuerzo de Navidad 25/12/2016**

### **Centro de Mesa:**

Sushi Sandwich

Petisu de Mousse de Jamon

Canapé de Bacalao Ahumado con Cebolla Confitada

### **Entrante:**

Sopa Castellana

### **Buffet Frío:**

Huerto de Champiñones

Ensalada de Salmon y Pepino

Ensalada Griega

Quesos de Nuestras Provincias

Vasitos de Kiwi, Salmon Ahumado, Queso Fresco, Cebollino

Jamón Serrano

Lacon Aliñado

Langostinos Hervidos

**Plato a Elegir:**

Nuestro Tradicional Pavo Relleno de Salvia, Limón y Castañas

Bacon Crujiente, Chipolata, Patata Rosti y Brocoli

o

Chuletero de Cordero en Costra de Pistacho, Salsita de Naranja, Judías Verdes, Zanahoria y Puré de Castañas

o

Lubina de la Bahía en Rustidera

o

Taco de Ternera sobre un lecho de Hojaldre, Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra, Ensalada de Brotes

**Postre:**

Tronco de Navidad

Mince Pies

Christmas Pudding

Tarta al Champagne

Turrónes y Mazapanes

**Bodega:**

**Vino Blanco:** Finca del Mar "Chardonnay" D.O. Utiel –Requena.

**Vino Tinto:** Cabernet Sauvignon Finca del Mar D.O. Utiel-Requena

**Cava:** Perelada Brut Reserva

**PVP 40 € persona**