

ALMUERZO DE NAVIDAD 25/12/21

HOTEL AVENIDA

PARA ABRIR BOCA

Lascas de Jamón ibérico D.O Guiguelo



Taquitos de Queso de oveja curado en aceite de romero

Ying y Yang de salmón y bacalao ahumados sobre concase de tomate Raff

Mousse de foie con cristales de azúcar moscobado y sal negra

Escalibada con hueva de trucha y micromezclum

EMPEZAMOS:

Crema de calabaza con eneldo y berberecho

DE NUESTRO MAR:

Lomos de merluza de pincho y calamar del Mediterráneo, cocinados a baja temperatura sobre gelee de tinta y azafran

UN RESPIRO:

Sorbet de Mango y Grand Marnier

EL PLATO FUERTE

Tournedó de Pavo navideño relleno, su salsa de ciruelas, acompañado con atadillo de zanahoria y gratín dauphinois

TERMINAMOS DE UNA DULCE MANERA

*Colores de navidad con mousse de chocolate y corazón de galleta crujiente
Pudding navideño con salsa al brandy*

Turrones y mazapanes

Vinos tinto y blanco, agua mineral y cava

