



Christmas Eve Dinner | Cena De Nochebuena

SEA GRILL WEDNESDAY, 24TH DECEMBER FROM 6.30PM | MIÉRCOLES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

TUNA AND RED SHRIMP TARTARE | TARTAR DE ATÚN Y GAMBA ROJA

Mango and basil purée – yuzu vinaigrette – hibiscus salt | Puré de mango y albahaca – vinagreta de yuzu – sal de hibisco

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

BOLETUS EDULIS AND BLACK TRUFFLE CREAM | CREMA DE BOLETUS EDULIS Y TRUFA NEGRA

Guinea fowl mince – parmesan foam | Picada de pintada – espuma de parmesano

MAIN | PRINCIPAL

WILD SEA BASS FILLET | TRONCO DE LUBINA SALVAJE

Lobster ravioli – clam sauce – asparagus and tomato ragout | Ravioli de bogavante – salsa de almejas – ragú de espárragos y tomate

DESSERT | POSTRE

LIGHT MOUSSE IBOIRE MADAGASCAR VANILLA | MOUSSE LIGERA IBOIRE VAINILLA DE MADAGASCAR

Creamy caramelized hazelnut praline and candied orange | Cremoso de praliné caramelizado de avellanas y naranja confitada

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO VOLADEROS | Pedro Ximénez

RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 270**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 370**

A la carte menu available | Disponible menú a la carta

Vegan option available | Disponible opción vegana

T. +34 682 11 22 33 | callcenter@puenteromano.com