



Vegan Christmas Eve Dinner | Cena de Nochebuena Vegana

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

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

AVOCADO TARTARE | TARTAR DE AGUACATE

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

SORBET | SORBETE

ROSÉ CHAMPAGNE AND CITRUS | CHAMPAGNE ROSADO Y CÍTRICOS

MAIN | PRINCIPAL

CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS | ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

DESSERT | POSTRE

WATERMELON TATAKI | TATAKI DE SANDÍA

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

Kids menu available | Menú de niños disponible

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