



Christmas menu

Aperitivos

Apettizers

Tartar de remolacha con crema de yogur y albahaca
Beet tartare with yourt and basil cream

Sardina Ahhumada sobre cama de ajoblanco
Smocked sardine pon a bed of ajoblanco

Salpicon otoñal de pulpo, berberechos y salsa moissin con vinagreta de sésamo
Autumm seafood salad with pcttpis. Cpclñes. Jposom saice amda sesame vinaigrette

Platos principales

Main Dishes

Alcachofas confitadas en AOVE, almejas gallegas en salsa verde y gambitas salteadas a la mantequilla de ajo
Artichokes confit in WOVE, Galician clams in green sauce, and sautéed shrimp with garlic butter.

Magret de pato marinado, Cebolla perla glaseada y espuma de pimientos del piquillo
Marinated duck magret, glazed pearl onions, and piquillo pepper foam.

Panacotta de turón con helado de pistachio ymermelada de frutas del bosque
Nougat pannacotta with pistachio ie cream and wild berry jam.

Postre

Desserts

Panacotta de turón con helado de pistachio ymermelada de frutas del bosque
Nougat pannacotta with pistachio ie cream and wild berry jam.

EUR 65

RESERVATIONS

+34 957 29 94 00 | nhcalifa@nh-hotels.com