

Felices Fiestas

ALMUERZO SAN ESTEBAN

Aperitivo

- Cecina en su airbag crujiente
Dado de salmón marinado con eneldo y mango
Steak tartar con perlas de aceite de arbequina
sobre pan de brioche savarín
Pincho braseado con anchoa de l'Escala y boquerón
Brandada de bacalao
con pasas, piñones y gelatina de perejil
Croquetita de jamón ibérico con velo de guanciale ibérico
Lingote de foie caramelizado con manzana
Saquito de tou dels til·lers con mermelada de pimiento asado

Entrantes

- Canelones tradicionales trufados

Plato principal

- Suprema de corvina con beurre blanc y huevas de salmón

Postres

- Tronco de Navidad

Bodega

- Agua, vino, cerveza o refresco y café
Cava y dulces navideños

Precio por comensal

72 €

IVA incluido

933 39 90 50

d.andres@nh-hotels.com

nh
HOTELS

Felices Fiestas

ALMUERZO SAN ESTEBAN

Aperitivo

Cecina en su airbag crujiente
Dado de salmón marinado con eneldo y mango
Steak tartar con perlas de aceite de arbequina
sobre pan de brioche savarín
Pincho braseado con anchoa de l'Escala y boquerón
Brandada de bacalao
con pasas, piñones y gelatina de perejil
Croquetita de jamón ibérico con velo de guanciale ibérico
Lingote de foie caramelizado con manzana
Saquito de tou dels til·lers con mermelada de pimiento asado

Entrantes

Crema de calabaza con vieras envueltas de tocino ibérico

Plato principal

Espaldita de cordero asada en su jugo a baja temperatura
con puré de coliflor trufado

Postres

Cannolo siciliano
con crema de queso ricotta y naranja confitada

Bodega

Agua, vino, cerveza o refresco y café
Cava y dulces navideños

Precio por comensal

75 €

IVA incluido

933 39 90 50

d.andres@nh-hotels.com

nh
HOTELS

Felices Fiestas

ALMUERZO SAN ESTEBAN

Aperitivo

- Cecina en su airbag crujiente
Dado de salmón marinado con eneldo y mango
Steak tartar con perlas de aceite de arbequina
sobre pan de brioche savarín
Pincho braseado con anchoa de l'Escala y boquerón
Brandada de bacalao
con pasas, piñones y gelatina de perejil
Croquetita de jamón ibérico con velo de guanciale ibérico
Lingote de foie caramelizado con manzana
Saquito de tou dels til·lers con mermelada de pimiento asado

Entrantes

- Bisqué de gamba roja
con tartar de gamba

Plato principal

- Terrina de cochinillo asado en su jugo a baja temperatura
con puré de castañas

Postres

- Tocinillo de cielo con leche de coco y cítricos*

Bodega

- Aqua, vino, cerveza o refresco y café
Cava y dulces navideños

Precio por comensal

79 €

IVA incluido

933 39 90 50

d.andres@nh-hotels.com

nh
HOTELS