

MENÚ ESPECIAL *Fin de Año* RESTAURANTE SOOK

Entrantes

Medregal curado y ahumado en ensaladita licuada de tallos tiernos anisados, vieira asada y manzana en texturas

Crema de boletus y mi-cuit con espuma de almendra tierna y palomitas especiadas y garrapiñadas

Platos principales

Lomo de cherne asado, con tamal de gambón, velouté de millo y ceviche de hierbas aromáticas

Gominola de violetas y ginger ale

Carrillera de cerdo ibérico hojaldrada con su jugo de malvasía y foie, verduritas baby encurtidas y ajos complotados

Postre

Noche de blanco
(Chocolate blanco, coco, yuzu, yogur...)
Surtidos Navideños

Uvas de la suerte y cotillón

Bodega:

Vino blanco Atrium Chardonnay, D.O.Penedés
Vino tinto Otazu Premium Cuveé, D.O.Navarra
Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

99€

Igic no incluido

Los platos indicados en los menús pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padeczan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:

convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

Silken
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ

TENERIFE