

Menú Nochebuena

24/12/2022

21:00 hr

Aperitivo

Tosta de anchoa del cantábrico sobre pan de cristal y salmorejo

Entrante

Crema brulée de foie con confitura de pera y crutones de pan

Pescado

Rodaballo asado, crema de apio-nabo, tomate cherry semiseco y jugo tostado de sus espinas

Carne

Terrina de cochinillo casera, crema de patata y calabaza, acompañada de dados de manzana al "Calvados"

Postre

Terciopelo de chocolate, bizcocho micro de avellana y helado artesano de Baileys

Turrónes y dulces navideños

Bodega

Vino Tinto Crianza "Familia Valdelana" D.O. Ca. Rioja

Vino Blanco "Vallobera" D.O. Ca. Rioja

y Cava "Cavas Hill" Brut Nature

Silken
VILLA DE
LAGUARDIA

Menú Navidad

14:30 hr

25/12/2022

55€

iva incl.

Aperitivo

Tomate confitado sobre romesco y vinagreta cítrica texturizada

Entrante

Bisqué de marisco

Pescado

Salmón asado con salsa teriyaki, ensalada de wakame y chips vegetales

Carne

Secreto ibérico asado sobre *parmentier* de aceite de oliva y jugo de hongos

Postre

Lingote de turrón con helado de café

Bodega

Vino Tinto Crianza "Familia Valdelana" D.O. Ca. Rioja

Vino Blanco "Vallobera" D.O. Ca. Rioja

y Cava "Cavas Hill" Brut Nature

Silken
VILLA DE
LAGUARDIA
