

AMUSE BOUCHE

Mousse de foie gras con frutos rojos

Red fruits Foie gras mousse

ENSALADA / SALAD

Ensalada de higos con vinagreta de vino tinto y queso gorgonzola

Fig salad with red wine vinagrette and gorgonzola cheese

CREMA/CREAM

Crema de porcini perfumada con aceite de trufa blanca y aire de queso Grana Padano

Porcini cream flavoured with white truffle oil and grana Padano cheese air.

PLATO PRINCIPAL /MAIN COURSE

Pechuga de Pavo rellena de frutos secos

Servida con salsa de arándanos y acompañada de pure rostizado de calabaza con camote, espinacas salteadas y verduras baby

Turkey breast stuffed with nuts, demi glase sauce with blueberries served whit roasted pumpkin puree with sweet potato, sautéed spinach and baby vegetables

O / OR

Entrecot irlandés en salsa de café de París con vegetales

Irish entrecote in Paris coffee sauce with seasonal vegetables

O / OR

Langosta termidor acompañado de risotto mantecato y verduras provenzales.

Thermidor lobster accompanied whit mantecato risotto and Provençal vegetables.

POSTRE / DESSERTS

Sorpresa de Mousse de chocolate

Chocolate Mouse Surprise