

Menú Nochevieja 2024

La Terraza Del Mercado



Para abrir apetito, al centro de la mesa

Rueda de ibéricos
Gamba blanca cocida de Huelva
Tostas de anchoas del Cantábrico con su tomatito

Seguimos con

Terrina de salmón ahumado macerado en agua miel, millojas de cremoso de queso a la pina confitada y mousse de foie al "calvados" sobre salsa de mango y frambuesa

Continuamos

Medallones de rape con souquel de cigala salteada al ajillo sobre cama de verduritas típicas navideñas

Para finalizar con nuestra carne

Paletilla de lechal asada a baja temperatura acompañada de sus patatas horneadas con todo el aroma de nuestros campos como manda la tradición

Un postre para endulzarnos

Pirámide de choco negro con corazón de cremoso de pistacho y napada al choco blanco con frambuesa sobre tierra de polvorón y adorno navideno

Dulces navideños y uvas de la suerte

Bodega seleccionada por nuestro sumiller

Pazo de San Mauro D.O. Albariño
Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja
Champagne Mumm D.O. Champagne

P.V.P.
125€
por persona

