

MENÚS ESPECIALES
Navidad
22/23
EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MENÚ NOCHEBUENA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Burbujas de Nochebuena
Cava / Licor de Cereza/ Bitter peychaud`s



APERITIVO

Vichyssoise ligera con langostinos
y espárragos trigueros



ENTRANTE

Canelón de alcachofa y cecina con velouté de oloroso



PESCADO

Lubina salvaje en beurre blanc de vermut seco



CÓCTEL (TROU NORMAND)

Frozen pasión fruit daiquiri
Ron / Licón de maracuyá / Lima



CARNE

Lingote de cordero deshuesado
con variado de setas y parmentier trufada



POSTRE

Milhojas de turrón y chantilly con salsa praliné



MARIDAJE

Vino blanco: José Pariente 2021 (D.O. Rueda)
Vino tinto: Marqués de Vargas Reserva 2017 (D.O. Rioja)
Vino espumoso: François Montand Brut (A.O.C. Champagne)