MENÚ GALA

Nochebuena

EL PATIO DE ATOCHA

PALACIO ATOCHA

MENÚ GALA
Nochebuena

Bienvenida en Suite 19 con música en directo

Jamón ibérico 100% bellota, selección de quesos nacionales
y champagne Bollinger Brut Special Cuvée

Aperitivos

Crema fina de cigalas del Atlántico al oloroso de Jerez

Brioche tostado a la brasa con anchoa del cantábrico
y mantequilla de tomate seco y estragón.

Presa ibérica semicurada bajo una nube de queso manchego,
boniato y esencia de higuera

Entrante

Tartar de vieira y gamba blanca de Huelva
con jugo de sus corales y salicornia

Principales

Mero a la brasa sobre cardos de temporada y gazpachuelo malagueño

Tournedó de vaca madurada con bearnesa de trufa negra de invierno y espárragos

Algo dulce...

Yema caramelizada con mousse de mascarpone infusionado con haba tonka
Petit-fours

Bodega

Bollinger Special Cuvée Brut (D.O. Champagne)
Ostatu Blanco Viura y Malvasía (D.O.Ca. Rioja)
Arzuaga (D.O. Ribera del Duero)

210€

Por persona. IVA incluido.

PALACIO ATOCHA

EL PATIO DE ATOCHA