

cena de NOCHEBUENA

LOS RINCONES DEL MARQUÉS

PALACIO VILLAPANÉS

Nochebuena

BOCADOS DE BIENVENIDA

Blini artesanal con crema de mascarpone y perlas de Caviar de Riofrío
Rolls de salmón ahumado y tartar de aguacate al toque de lima

ESENCIA DE ANDALUCÍA

Jamón ibérico de bellota de la sierra de Huelva
Selección de quesos artesanos andaluces
Gamba blanca de Huelva cocida

ENTRANTE DE MAR Y MONTAÑA

Crema de cigala aterciopelada acompañada de lingote de cochinillo confitado a baja temperatura y textura de manzana

EL PESCADO

Lomo de rodaballo salvaje sobre emulsión de salsa trufada y cebollitas glaseadas al Jerez



EL INTERMEDIO

Sorbete de mandarina de la huerta y vodka

LA CARNE

Solomillo de ternera noble con medallón de foie y duxelle de setas de temporada

BOCADO DULCE

Marquise de chocolate blanco con corazón de mango y crumble de almendra tostada

BODEGA

Tantum Ergo Brut Nature D.O. Cava
Vino blanco Silente Vino de la Tierra de Sevilla
Vino tinto Matadiablos D.O. Ribera del Duero
Vino dulce Apple Ice Umeå, Suecia

Agua, cerveza, refrescos y cafés artesanos

225€

Por persona. IVA incluido.
20.00h

PALACIO VILLAPANÉS

LOS RINCONES DEL MARQUÉS