



Heiligabend Menü 2025

Aperitifhäppchen am Tisch

Mini-Kroketten von iberischen Schweinebäckchen
mit würzigem Feigen-Chutney und knusprigem Spanferkelspeck-Pulver

Cremesuppe von roter Garnele
mit ihrem in Tempura gebackenen Schwanz

Menü

Lendenfilet von der Corvina
mit cremigen Kartoffel-Gnocchi und Königskrabbenfleisch,
verfeinert mit gerösteter Knoblauch-Safran-Creme

Erfrischendes Zitrus-Sorbet mit Champagner

Geräuchertes und gereiftes Rinderfilet
mit Süßkartoffelpüree, feinem Gemüseallerlei und karamellisierte Muskatweinsauce

Crème brûlée vom Jijona-Turrón
mit Polvorón-Crumble und Baileys-Schaum

Weine

Viña Pomal Reserva
Abadía San Carpio
Ars Collecta

95€ pro Person

