



MENÚS NOCHES DE MAGIA

Menú CASCABEL



PARA EMPEZAR A CELEBRAR

Sopa fría de leche de coco y shimeji

Nuestro bikini gourmet con mayonesa de trufa y rúcula fresca

Mini hamburguesa de pollo crujiente estilo Kentucky con emulsión cremosa de kimchi

SEGUIMOS CON SABOR

Ensalada niçoise: sinfonía de brotes tiernos, patata violeta y blanca, cherry, judías, huevos de codorniz, aceitunas kalamata y dados de atún

UN INSTANTE FRESCO Y CHISPEANTE

Sorbete de mandarina y vino dulce

EL MOMENTO ESTELAR (elige tu favorito)

Muslo deshuesado de pollo de corral crujiente con salsa de cítricos, cremoso de calabaza y setas salteadas

o

Lubina a la plancha con hinojo en diferentes texturas y espárragos trigueros

EL DULCE FINAL

Écrin de avellanas

PARA BRINDAR

Vino blanco D.O. Rioja

Vino tinto D.O. Rioja

Cava Castillo Perelada Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Menú VELAS DE INVIERNO



PARA COMPARTIR SABORES Y SONRISAS

Croquetas de bogavante y carabinero

Brocheta yakitori con cebolla roja, cilantro y piña

Gyozas de pato con salsa de cacahuete

SEGUIMOS CON SABOR (elige tu favorito)

Crema de calabaza al aroma de jengibre, con reducción de leche de coco, lemongrass y gyozas de verduras

o

Ensalada de burrata sobre brotes tiernos, aguacate, mango, cherry de colores, pipas de calabaza y vinagreta de frutos rojos

UN INSTANTE FRESCO Y CHISPEANTE

Sorbete de mojito

EL MOMENTO ESTELAR (elige tu favorito)

Confit de pato con parmentier de patata trufada, pera con canela y reducción de naranja y Málaga virgen

o

Bacalao confitado con cremoso de coliflor tostada y verduritas

EL DULCE FINAL

Lingote de chocolate, caramelo y avellanas

PARA BRINDAR

Vino blanco Protos Verdejo

Vino tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo Perelada Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

55

Precios expresados en €. IVA incluido.

Menú ESPÍRITU DE NAVIDAD



PARA COMPARTIR SABORES Y SONRISAS

Jamón ibérico

Mini hamburguesa de ternera

Bacalao en tempura negra crujiente y emulsión de azafrán

Pan Bao de pull pork

SEGUIMOS CON SABOR

Crema de marisco con gyozas de langostinos

UN INSTANTE FRESCO Y CHISPEANTE

Sorbete de piña colada

EL MOMENTO ESTELAR (elige tu favorito)

Merluza a baja temperatura con salsa verde de espirulina, huevo de codorniz,
espárragos y almejas

o

Carrillera de ternera con cremoso de su bresa y salsa de vino bobal y trufa

EL DULCE FINAL

Rocher Nacré

PARA BRINDAR

Vino blanco Enate Chardonnay

Vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo Perelada Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café