

*CELEBRACIONES* DE  
**Navidad**



**Azahar**

RESTAURANTE

# MENÚ 01

## Aperitivo

Paté campaña con mermelada de naranja y vermouth

## Entrante

Arroz trufado de portobellos y tomate seco

## Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Salmón marinado en soja y miel, pak choi en tempura con espuma de queso de cabra

O

Carrillera ibérica glaseada, puré de patatas asadas al tomillo y selección de setas salteadas

## Postre

Brownie templado, sopa de turrón de Jijona y helado de lemond curd

Dulces Navideños

Copa de Cava Castillo de Perelada

## Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O. Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas. Café e infusiones

44 €

IVA incluido

# MENÚ 02

## Aperitivo

Hummus de berenjena al horno con migas de pimentón

## Entrante

Crema de calabaza asada, ricota y aceite de clavo

## Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Bacalao confitado, puré de remolachas con chile rojo y polvo de olivas negras

O

Solomillo ibérico a la brasa con su jugo y patatas con pimentitos

## Postre

Cheese Cake de Pestiños con helado de miel de Azahar

Dulces Navideños

Copa de Cava Castillo de Perelada

## Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O.Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

48 €

IVA incluido

# MENÚ 03

## Aperitivo

Mousse de foie con mermelada de limón y clavo

## Entrante

Flor de alcachofa confitada en AOVE, yema a baja temperatura y tierra de jamón ibérico

## Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Corvina al horno sobre verduras asadas y consomé de su fondo

O

Lasaña crujiente de pato confitado, cous cous de dátiles y salsa de naranja

## Postre

Arroz con leche a la naranja, helado de mantecado y espuma de anís estrellado

Dulces Navideños

Copa de Cava Castillo de Perelada

## Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O. Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

52 €

IVA incluido

# MENÚ 04

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrante frío

Mini magnum de foie con crema de membrillos y polvo de pistachos

### Entrante caliente

Crema de boniatos asados, panceta a baja temperatura y queso azul

### Pescado

Lomo de lubina a las brasas, parmentier de trigueros y salsa de puerros a la sal

### Carne

Pluma Ibérica sobre risotto de boletus y castañas

### Postre

Torrija brioche templada, crema de galletas maria y helado de Pedro Ximenez

Dulces Navideños

Copa de Cava Castillo de Perelada

### Bodega

Vino Blanco Nieva, Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Arienzo D.O. Ca.Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

64 €

IVA incluido