



Pavo Deshuesado



Tronco de Salmón



Res Wellington



Bûche de Noël

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO

ENTRADAS

Ostiones de la Reserva de la Biósfera El Vizcaino

Papillote de Foie Gras al Cognac y Oporto con su Brioche

Terrina de Foie Gras en Mármol de Manzanas Caramelizadas

Tronco de Salmón Ahumado y Crema de Caviar Avruga

Crema de Calabaza Castilla, Callo de Almeja y Avellana

PLATOS FUERTE

Pavo Entero Deshuesado, Relleno de Castañas y Pasas con Salsa de Porcini

Filete de Res a la Wellington en Pasta de Hojaldre con Foie Gras y Salsa de Vino Tinto

Côtes Filet de Cordero Relleno de Hongos Silvestres con Salsa de Morillas

Guarnicion a elegir (1): Manzanas Rostizadas al Jengibre, Gratin Dauphinois de Papas con Crema o Tian Provenzal

POSTRE

Tradicional Tronco Navideño (Bûche de Noël): Praliné, Frambuesa o Castaña-Membrillo.

Disponibles en formato menú o platillos por separado (a partir de 4 porciones, excepto el Pavo que es para 14-16 personas).

Pedidos para el mes de diciembre con 5 días de anticipación.
Fecha límite para hacer pedidos:

Para la cena del 24 se reciben pedidos hasta el 20 de diciembre y para la cena del 31, hasta el 27 de diciembre, antes de las 16:00 hrs.

Todos los platillos son para llevar y se entregan en nuestros dos bistrotts en la Roma Norte los días 24 y 31 de diciembre.