

GALIA  
chef



24 y 31 de diciembre

# MENÚ NAVIDEÑO

G A L I A C H E F

Disfruta de una cena excepcional con un menú completo o platillos por separado, para llevar.

# MENÚ NAVIDEÑO Y FIN DE AÑO

## G A L I A C H E F

### ENTRADAS

Ostiones

(a partir de 6 docenas)

*Originarios de la Reserva de la Biosfera El Vizcaíno.*

Papillote de foie gras al cognac y oporto con su brioche, ensalada mezclum con vinagreta perfumada a la trufa.

Terrina de foie gras en mármol de manzanas caramelizadas y su brioche, ensalada mezclum con vinagreta de vino tinto.

Crema de calabaza Castilla, callo de hacha y avellana.

### PLATOS FUERTE

Pavo entero deshuesado, relleno de castañas y pasas con salsa de porcini. De 14 a 16 personas.

Filete de res a la Wellington en pasta de hojaldre con foie gras y salsa de vino tinto.

Côtes-Fillet de cordero, relleno de hongos silvestres con salsa de morcillas.

Tronco navideño de salmón ahumado, berro, crema de caviar avruga y ensalada con vinagreta de azafrán.

### POSTRE

Tradicional tronco navideño (Bûche de Noël): Praliné, Frambuesa o Castaña-Membrillo.

**Menús o platillos por separado a partir de 4 personas.**

**Solicita precios y cotizaciones vía email a: [comunicacion@galiachef.com](mailto:comunicacion@galiachef.com) o directamente en Galiachef Bistrot Álvaro: Álvaro Obregón 101, esquina Orizaba , Roma Norte. Tel. 55551 13949 (sucursal donde se entregarán los pedidos los días 24 y 31 de diciembre).**