O Maridad 2025

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de bienvenida Cucharitas de salmón, aguacate y piñones Jamón ibérico en pan de coca con tomate Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduritas

0

Costillas de cordero al horno con patata gratín

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

65€

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida Cucharitas de salmón, aguacate y piñones Jamón ibérico en pan de coca con tomate Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Entrantes a escoger

Sopa de galets con pilota o Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

Platoprincipal a escoger

Suprema de rodaballo a la menière con compota de manzana y ron

Confit de pato con salsa de Oporto

Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

75€

Menú San Esteban

26 de diciembre

Copa de cava Brut de bienvenida Montadito de jamón ibérico Tabla de quesos con mermeladas y frutos secos Salmón ahumado y cítricos

Canelones de rustido con bechamel trufada o

ntrantes a escoger

Bisque de cigalas al Armagnac

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduritas

0

Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

75€

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida

Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron

Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñones

Degustación

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac Salmón con salsa teriyaki y verduritas Confit de pato con ciruelas Sorbete de limón

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate Turrones y barquillos Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

1 copa de gin-tonic, combinado o whisky escocés (en mesa)

120€

Menú Año nuevo

1 de enero

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida Montadito de jamón ibérico Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron Tabla de quesos: Manchego, Brie, Mahón y tetilla con sus mermeladas Copa de cava brut

Entrantes a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones o Bisque de cigalas al Armagnac

Platoprincipal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduritas o

Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Vino blanco Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre

Bodega

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

75€