

QUADRAT

MENU DEGUSTACIÓN DE NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE TASTING MENU

Amuse bouche

Tartar de remolacha, aceituna, manzana y caviar, con sorbete de guisante y mostaza
Beetroot tartar, olive, apple and caviar, chickpea and mustard sorbet

Churros de carn d'olla
"Carn d'olla" churros

Ravioli de quisquilla, ceps y butifarra con salsa de ajo blanco de boniato y trufa
Ravioli of shrimps, ceps and black pudding with garlic sauce of sweet potato and winter truffle

Lubina salvaje con berenjena ahumada, verduras al vapor y pil pil negro
Wild sea bass with smoked aubergine, steamed vegetables and black pil pil

Cordero en terrina melosa a baja temperatura, puré de alubia blanca,
cebolla "perla" caramelizada en "mulled wine"
Lamb in slow cooked terrine, white beans purée, caramelized pearl onion in mulled wine

Sorbete de pisco sour sobre cama de uva osmotizada
Pisco sour sorbet on osmotized grape

Tronco de navidad
Christmas log

Petit fours

95

IVA incluido / VAT Included



SANT FRANCESC
HOTEL SINGULAR

Para información adicional y/o reservas por favor contacte con:
For further information and/ or reservations please email:

fb@hotelsantfrancesc.com