



AROMA

Por Mario Sandoval



BRUNCH DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE 2018

Por Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

BUFFET

Ensalada de bogavante con vinagreta de
chalota y fresa

Ensalada de foie con frutos del bosque

Crema de calabaza con alcaravea

Crema de marisco

Bagles rellenos

Trucha marinada

con hiervas amargas y ralladura de
citricos

Jamón Ibérico de Bellota

Mortadela trufada

Selección de embutidos

Selección de quesos

Tortilla Española

Tatras caseras: Cheesecake, Lemon cake,

Shacher

Y más...

PLATOS PRINCIPALES

(uno a elegir)

Tartar de Bogavante con aceite de chili y chalota

Steak tartar de ternera con pepino osmotizado

Taco de rabo de toro estofado

Sándwich Club Haroma

Hamburguesa Haroma

Arroz meloso con boletus

Huevos Benedictine con salmón sobre pan de
mollete

Huevos al gusto

BODEGA

Zumos Naturales

Bellini de mango y naranja

Agua, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Champagne - Taittinger Brut Réserve

Vino blanco - Comenge Verdejo 2017 D.O.

Rueda

Vino tinto - Beronia Reserva 2013 D.O.

Rioja

Vino semidulce - Solera 1847 Cream D.O.

Jerez

75€ IVA incluido



RELAS DE
CENTAURUS