



AROMA

*Por Mario Sandoval*



## MENÚ DE NOCHEBUENA 2018

*Por Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)*

Tartar de gamba roja con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza

Guiso de setas de temporada con trufa y yema de huevo poché

Escabeche de foie al oloroso con dados de mango y piel de picantó

Besugo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo

Cochinillo con su piel crujiente y su carne jugosa

Tarta de chocolate con helado de turrón

Café y dulces Navideños

Copa en mesa

### Bodega

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

**190€ IVA incluido**

