

24 DE DICIEMBRE 2025

ochefouena

APERITIVO

Copa de cava Ostra con salsa ponzu Yema curada con espejo de patata y virutas de jamón

PRIMER PLATO

Tartar de gambas azules de nueva Caledonia con aire de cilantro y menta

SEGUNDO PLATO*

Rape a la brasa con pil-pil de gambas, patatas violetas y zanahorias baby glaseadas

TERCER PLATO*

Confit de pato con bizcocho de maíz con salsa de cereza amarenas

POSTRE

Cristal de nieve

SOBREMESA

Petit fours navideños & cafés

TINTO VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 do. Rioja 100% | tempranillo

BLANCO LA CHARLA d.o. rueda | 100% verdejo

CAVA ORIOL ROSELL CUVEE ESPECIAL do. cava Xarello | macabeu y parellada

90 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

*Los platos principales (segundo y tercer plato) son a elegir

SERVICIOS EXTRAS:

Mini gin & tonic para brindar 6 \in Copa de gin & tonic 12 \in

UPGRADE DE VINOS: 11 €

Tinto marqués de riscal reserva | d.o.ca rioja | tempranillo, graciano y mazuelo

Blanco pazo de señorans | d.o. rías baixas | 100% albariño.







