

**Menú Nochebuena · Christmas Eve Menu · Weihnachts Menü**  
**24-12-2022**

---

**Ensalada de langostinos tigre con queso de cabra y vinagreta de piñones**

*Tiger Prawn with goat cheese and pine nut vinaigrette*  
Riesengarnelen mit Ziegenkäse und Pinienkern-Vinaigrette

**Royal de foie con geleé de boletus con tosta de cardamomo**

*Royal foie gras with boletus mushrooms geleé with cardamom toast*  
Königs Foie Gras mit Steinpilz-Geleé mit Kardamom-Toast

**Sorbete de mandarina con cava y perlas cítricas**

*Mandarin sorbet with cava and citric pearls*  
Mandarinen Sorbet mit Sekt und Zitrus Perlen

**Pavo asado deshuesado, relleno de castañas con salsa de arándanos y calabaza asada**

*Boneless roasted turkey with chestnut stuffing, blueberry sauce and roasted pumpkin*  
Mit Kastanien gespickter gebratener Truthahn ohne Knochen,  
mit Preiselbeer Sosse und gebratenem Kürbis



**Ganso asado deshuesado en su jugo con papas chucrut de lombarda y frutos secos**

*Boneless roasted goose in its juices with Lombard sauerkraut potatoes and nuts*  
Gänsebraten ohne Knochen im eignen Saft mit Lombard Sauerkraut  
Kartoffeln und Nüssen

**Pavlova rellena de mousse de vainilla con notas de violeta, frutos rojos frescos e higos caramelizados con crujiente de miel de retama del Teide**

*Pavlova filled with vanilla mousse with hints of violet, fresh red fruits  
and with honey caramelized figs*  
Pavlova gefüllt mit Vainille Mousse mit einem Hauch von Veillchen  
and mit Honig karamelisierten Feigen

---

**Bodega · Wines · Weine**

**Vino Blanco / White Wine / Weisswein · Palestra verdejo D.O. Rueda**  
**Vino tinto / Red Wine / Rotwein · Montecastrillo D.O. Ribera de Duero**  
**Cava Freixenet / Cava / Sekt**

---