



HOTEL BOTÁNICO & The Oriental Spa Garden



24 | Diciembre · December · Dezember | 2023

Menú de Nochebuena

Carpaccio de gamba roja con emulsión de su coral, polvo de alga dulce, hinojo y ensalada de brotes tiernos.

Consomé Diplomático de ave, cangrejo de río, juliana de trufas y perifollo.

Sorbete de manzana al Calvados.

Pavo asado deshuesado, relleno de castañas, salsa de arándanos y ravioli de calabaza asada
o
Ganso asado deshuesado en su jugo con albóndigas de papas, chucrut de lombarda y frutos secos.

Semiesfera aterciopelada de chocolate blanco con mango, gelee de yuzu y salsa de fruta de la pasión.

Christmas Eve Menu

Red shrimp Carpaccio with coral emulsion, sweet seaweed powder, fennel and green sprouts.

Diplomatic poultry consommé, crayfish, truffle julienne and chervil.

Apple sorbet with Calvados.

Boneless roasted turkey, stuffed with chestnuts, cranberry sauce and roasted pumpkin ravioli
or
Boneless roast goose in its juice with potato balls, red cabbage sauerkraut and nuts.

Velvety white chocolate hemisphere with mango, yuzu gelee and passion fruit sauce.

Weihnachts Menü

Rotes Garnelen-Carpaccio mit Korallenemulsion, süßem Algenpulver, Fenchel und grünen Sprossen.

Diplomatische Geflügelconsommé, Flusskrebse, Trüffeljulienne und Kerbel.

Apfelsorbet mit Calvados.

Mit Kasanien gespickter gebratener Truthan ohne Knochen mit Preiselbeer Sosse und gebratenem Kürbis
oder
Gänsebraten ohne Knochen im eigenem Saft, Kartoffelbällchen, Rotkohlsauerkraut und Nüssen.

Samtige Halbkugel aus weißer Schokolade mit Mango, Yuzu-Gelee und Passionsfruchtsauce.

Bodega · Wines · Weine

Vino blanco / White wine / Weisswein
Palestra Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto / Red wine / Rotwein
Castillo Mayor Gr. Rva. D.O. Cariñena

Freixenet Blanc de Blancs
Cava / Sekt D.O. Cava



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

