MENÚ NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE MENU

EL CASTILLO

Restaurante gastronómico

APERITIVO
CANAPÉS & APERITIFS

Lomo de bellota 100 % ibérico "Montaraz", acompañado de pan cristal, tomate de colgar y AOVE Picual.
100% acorn-fed Iberian pork loin "Montaraz", served with crystal bread, hanging tomatoes and Picual extra virgin olive oil.

Ostras francesas "Poget Spéciale Normandie".
French "Poget Spéciale Normandie" oysters.

Foie gras, pan de especias, uvas al Riesling y piel de naranja.
Foie gras, spiced bread, Riesling grapes and orange zest.

Blinis de salmón ahumado "Domínguez", mantequilla de oveja y caviar Ossetra. / Smoked salmon "Domínguez" blinis, sheep's milk butter and Ossetra caviar.

PRINCIPAL
MAIN COURSE

Consomé de ave, tuétano, yema de huevo, Armagnac y trufa Melanosporum. / Poultry consommé, bone marrow, egg yolk, Armagnac and Melanosporum truffle.

Lomo de lubina al Champagne con caviar, uvas asadas y kale crujiente. / Sea bass loin with Champagne and caviar, roasted grapes and crispy kale.

Solomillo de ternera Rossini, acompañado de puré Robuchon y trufa Melanosporum. / Rossini-style beef tenderloin, served with Robuchon potato purée and Melanosporum truffle.

Nuestra tarta de chocolate Valrhona con avellanas, crema pastelera de turrón, ralladura de cítricos y frutos rojos.
Our Valrhona chocolate and hazelnut cake, with nougat pastry cream, citrus zest and red berries.

BEBIDAS / WINE & BEVERAGES

Cerveza, refrescos y agua mineral. / Beer, soft drinks and mineral water.
Champagne: Perrot-Batteux & Filles Blanc de Blancs 1er Cru Brut.
Vino blanco / White wine
Belondrade Quinta Apolonia Verdejo (V.T. Castilla y León).
Vino tinto / Red wine
Abadía Retuerta Selección Especial (Ribera del Duero).

PRECIO: 190€ POR PERSONA / PRICE: 190€ PER PERSON