

MENÚ FIN DE AÑO 2019

Jamón ibérico con almendras tostadas al punto de sal

Vasito de suave crema de aguacate con huevas de salmón y crujiente de nachos

Langostino crujiente con salsa thai chili dulce

Langosta con brotes frescos sobre vinagreta de granada y reducción de Módena

Crema de nécoras y bouquet de gambas rojas, aromatizada con Pernod y eneldo fresco

Suprema de bacalao confitado a baja temperatura con suave salsa al cava y almejas

Sorbete de manzana verde al aroma de Amaretto Disaronno

Centro de solomillo de ternera con reducción de salsa perigord, boletus y mini verduritas

Placer de chocolate con corazón de frutos rojos, frambuesa, grosella y arándanos

Manzanilla, cerveza, refrescos, agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja

Cava Brut Reserva Castillo Perelada

Café y licores



SENATOR
HOTELS & RESORTS