














EMBARCADERO

FIN DE AÑO 2023



APERITIVO

Ostra del Delta del Ebro con Bloody Mary  
Ensaladilla de gambita de Huelva   
Virutas de jamón de bellota 
Turrón de foie con praliné y chocolate   

ENTRANTE

Vivhissoise tibia de pera asada con tartar
de langostino y cremoso de estragón  






PRINCIPAL

Tournedó de solomillo de ternera a la brasa con gratén de patata y celeri
y salsa de (ceps-colmenillas)  

PRE POSTRE

Sorbete de cítricos y verduritas frescas

POSTRE





Chocolate blanco con cítricos   
Turrónes y neulas   

BODEGA

Vino blanco - Collection Blanc (D.O. Empordà)
Vino tinto - Viña Real Crianza (D.O.C. Rioja)
Espumoso - Perelada Stars Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Precio por persona 110€

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces