



EMBARCADERO

FIN DE AÑO 2024

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

Vichyssoise tibia de pera asada con tartar
 de langostino y cremoso de estragón 🍷🦞

PRINCIPAL

Tournedó de solomillo de ternera a la brasa
 con salsa de ceps y colmenillas y gratén de patata 🍷🥘

PRE POSTRE

Sorbete de cítricos

POSTRE

Chocolate blanco con cítricos 🌿🍷🍫
 Turrones y neulas 🌿🍫

BODEGA

Vino blanco - Jean Leon 3055 (D.O.Penedès)
 Vino tinto - La Montesa (D.O.C Rioja)
 Espumoso - Taittinger (A.O.C. Champagne)

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