

2022

2023



AUREA
WASHINGTON IRVING

CENA DE NAVIDAD



NUIT DE NOEL

Coupe de cava de bienvenue

FREIXENET ELYSSIA ROSÉ GR

Tartar de truite avec fruits tropicales andalous et aire de vin manzanilla

MANZANILLA LA GUITA

Crème de coquille de Saint Jacques avec tomate confit et poudre d'ibérique

MARQUÉS DE RISCAL

Poisson du jour sur un lit de poireaux et jus de ses épines grillées

TERRAS GAUDAS ALBARIÑO

Agneau dans son jus avec un riz aux épinards et menthe

EMILIO MORO

Tarte de bailey's et glace aux amandes

Freixenet Elyssia Gran Cuvée

Nougat et petits fours de Noël

99€ par personne



RÉVEILLON DE FIN DE L'ANNE

Station de caviar de Riofrío avec mini blinis

VERMUT LUSTAU ROJO

Thon d'almadraba sur croustillant de riz

PERLUGA MONTILLA DO MONTILLA MORILES

Crème aux poireaux avec oursins et pignons

TERRAS GAUDAS ALBARIÑO 2021

Turbot sur un lit d'aubergine grillée et mousse de pil-pil

REFRESCANTE GARNATA

Filet de vache maturée au ragoût de champignons et poudre de betterave

EMILIO MORO

Lingot de nougat, biscuit de menthe et yaourt artisanal

MISTERIO NARANJA MOSCATEL CONDADO

HUELVA

Nougats et petits fours de

Noël Raisiins de la sort

179€ par personne

Menu enfant pour la veille de Noël / le jour de Noël et la veille du Nouvel An

ENTRANTS

Fromage semi-cuit

Roulade de jambon avec œuf filé Chips de
manioc et de patate douce

PREMIER PLAT

Sapin de Noël de pizza

SECOND PLAT

Médallions de filet de porc ibérique avec pommes de terre naturelles et sauce auchoix

DESSERT

Bonhomme de neige glacé avec du chocolat

*(Enfants jusqu'à 12 ans)

49 €





CONTACTO

Email: reservas@aureawashingtonirving.com

Telefono: +34958217110