



## Christmas Menu 1

€29.50 per person

Cream of Spicy Pumpkin soup, served with walnut bread.



Homemade Venison, pistacio & Armanac terrine, served with a mixed leaf salad & pomegranate dressing.



Traditional Christmas turkey with chesnut stuffing & cranberry sauce with honey glazed parsnips, buttered carrots & brussel sprouts roast potatoes and a homemade fresh thyme jus.



Mille Feuille of fresh salmon with Julienne vegetables and a white butter sauce.



Traditional Christmas pudding served with a brandy butter sauce.



Chocolate truffle cake served with a mint creme anglaise.

## Christmas Menu 2

€49.50 per person

Cava and a selection of 3 different canapes



Gourmet platter: Homemade foie gras, cherry wood smoked salmon, venison terrine, smoked duck magret, peeled and cooked gambas, mulled wine preserved pears & a selection of breads chutney & sauces.



Traditional Christmas turkey with chesnut stuffing & cranberry sauce with honey glazed parsnips, buttered carrots & brussel sprouts roast potatoes and a homemade fresh thyme jus.



Mille Feuille of salmon served with Julienne vegetables and a white butter sauce.



Traditional Christmas pudding with a brandy butter sauce.



Chocolate truffle cake with a mint creme anglaise



Mince pies and petit fours



## Menú de Navidad 1

€29.50 por persona

Crema de calabaza con 4 especias y pan de nueces



Paté casero de venado con pistachos y Armagnac, ensalada mixta aliñada con salsa de granada



Pavo asado relleno con castañas, chutney de arándanos y jugo al tomillo fresco. Acompañado con chirivías asadas, zanahoria, coles de bruselas y patatas al horno



Hojaldre de salmón fresco, juliana de verduras y emulsión de mantequilla al vino blanco



Tarta de Navidad inglesa con salsa de Brandy



Tarta de trufa con salsa de menta

## Menú de Navidad 2

€49.50 por persona

Plato degustación casero:

Foie gras, salmón ahumado al cerezo, magret de pato ahumado al manzano, gambas cocidas, pera confitada al vino tinto y especias. Selección de pan y salsa



Pavo asado relleno con castañas, chutney de arándanos y jugo al tomillo fresco. Acompañado con chirivías asadas, zanahoria, coles de bruselas y patatas al horno



Hojaldre de salmón fresco, juliana de verduras y emulsión de mantequilla al vino blanco



Tarta de Navidad inglesa con salsa de Brandy



Tarta de trufa con salsa de menta



Bombones y galletitas