



## **Almuerzo de 25 de Diciembre /Christmas Day Lunch**

*Coctel de champan / Champagne cocktail*

*Jamon y queso / Spanish Iberian ham and local cheese*

### **Starters**

Cangrejo gratinado con ensalada de endibia

Gratinéed crab with endive salad

or

Foie de pato con salsa caliente de nueces caramelizadas

Duck foie paté with hot caramelized walnuts

or

Ensalada con naranja, granada, hinojo, espárragos y burata

Exotic salad with pomegranate, orange, fennel,  
asparagus and burata

or

Hojaldre con setas y bechamel

Mixed mushroom vol au vent

or

Almejas al vapor con champán, tomillo y ñoras

Clams steamed in champagne with ñoras and thyme

### **Mains**

*Acompañada de patatas asadas, chirivias y coles de Bruselas*

*Served with potatoes roasted in duck fat, brussel sprouts and parsnips*

**Pavo asado relleno de migas y chorizo**

Roasted turkey stuffed with chorizo cornbread stuffing

or

**Cochinillo con ali oli de membrillo**

Roasted crispy suckling pig with quince aioli

### **Desserts**

Surtido de quesos con uvas, frutas secas y membrillo

Cheese board with grapes, dried fruits and quince

or

Pastel de frutas y salsa de nata al coñac

Christmas pudding with brandy butter and cream

or

Rulo de chocolate a la trufa

Chocolate roulade log

*Con una copa de porto, coñac o Pedro ximinez y los mantecados 45. Por persona  
accompanied by Port, Cognac or Pedro ximinez & Christmas crackers*

*45.00 per person*