



MENÚ DE NOCHEBUENA

FELICES FIESTAS

David Rey, Chef del Hotel La Caminera, y su equipo nos proponen una Nochebuena de tradición y vanguardia gastronómica

Copa de bienvenida de Olimpo Brut

Snacks:

Erizo, yema y edamames

Saam de cordero, salsa de jengibre, yogur y menta

Sake Urakasumi

Japón

Cigala ligeramente ahumada, suquet especiado, albahaca, cilantro y salicornia

Pazo Pegullal Godello 2022

Rías Baixas

Bacalao cocinado a baja temperatura, sus callos al pil pil, patata y ajo negro de Las Pedroñeras

Libre y Salvaje Garnacha Blanca 2022

Cariñena

Solomillo madurado de vaca con demi-glace al Oporto, grosellas y crema de daikon

La Visciola Vicinale Cesanese del Piglio 2022

Piglio, Italia

Pomelo con cristal de miel de flores

Vino de Hielo Dulce Enero de Altolandon

Manchuela

Texturas de turrón

Café, infusiones y dulces navideños

85 € - vinos no incluidos -

125 € - menú con maridaje -

IVA incluido