



Nochebuena

Cena de Gala 24 de diciembre

Consomé de rabo de toro con sus migas y estragón

Lasaña de bogavante y emulsión de bisque

Filete de pez San Pedro a la plancha con su piel crujiente
mejillones del Delta y salsa marinera

Cochinillo con crema de apio nabo y manzana verde
Jugo de carne endulzado al azúcar Muscovado

Postres

Bizcocho de chocolate, cremoso de Gianduja
helado al Grand Marnier

Galletas Navideñas

90€

Hotel Mas de la Costa****

BEBIDAS NO INCLUIDAS

El menú está sujeto a cambios dependiendo de la disponibilidad
de los productos de temporada
Adaptación del menú para celíacos e intolerancias.



Cena de Navidad

25 diciembre

Vieiras a la plancha, puré de maíz con sal de cítricos
vinagreta al maíz y vainilla

Foie Gras de pato del Périgord en sartén
puré de dátiles y bulgur con cilantro

Filete de lenguado Meunière, mini hinojos confitados
mantequilla blanca con gambas y eneldo

Solomillo de corzo, remolachas glaseadas
salsa con baya de enebro

Postres

Brazo de Reina con Frutos rojos

Galletas Navideñas

90€

Hotel Mas de la Costa****

BEBIDAS NO INCLUIDAS

El menú está sujeto a cambios dependiendo de la disponibilidad
de los productos de temporada
Adaptación del menú para celíacos e intolerancias.