



REPAS NOËL

APÉRITIF DU CHEF

Jambon ibérique de bellota D.O. Guijuelo

Fromage de chèvre affiné « Montes de Málaga »

Tartelette à la mousse de boudin de Ronda accompagnée de pomme à l'étouffée.

ENTRÉE

Salade tiède de confit de canard aux fruits rouges, noix caramélisées et vinaigrette à la groseille.

PREMIER PLAT

Saumon en croûte de moutarde à l'ancienne et d'amandes effilées grillées, purée de carottes à la cardamome et chips de manioc

PLAT PRINCIPAL

Faux-filet de veau avec du beurre aux épices, du chou rouge sauté, des portobellos au four et des tomates cerises confites.

DESSERT

Bûche de Noël fourrée de crème de touron de Jijona enrobée de cacao 70 %

Assortiment de Noël de tourons et de gâteaux au saindoux.

RÉSERVE

Botijo Blanco (grenache blanc) D.O. Valdejalón

Chinchilla (tempranillo et tintilla de Rota) D.O. Málaga y Sierras de Málaga

Javier Sanz Semidulce (verdejo) D.O. Rueda

Eau, café et infusions

80 €

*Enfants de moins de 12 ans : 35 €

vinccihoteles

