

UN VIAJE FESTIVO DE TRADICIÓN Y EMOCIONES.
A FESTIVE JOURNEY OF TRADITION AND EMOTIONS.



Volver a conectar con las cosas que valoramos

y las personas que amamos

ALMUERZO DÍA NAVIDAD CHRISTMAS DAY LUNCH MENU

ENTRANTES

Ravioli de queso de oveja y calabaza

Sopa de pescados del Mediterráneo
con sombrero de hojaldre

PRINCIPALES

Lomos de lenguado, crema de cebollino
y shitakes confitadas

Medallones de pavo con su relleno tradicional
y su jugo al vino blanco

POSTRE

Bizcocho esponjoso con frutos de invierno
confitados y salsa inglesa

Crème brûlée con helado de caramelo

BEBIDAS

Aguas, refrescos y cafés

BODEGA

Blanco

Marqués de Riscal, 2019, D.O. Rueda

Tinto

Marqués de Riscal, Reserva 2015;
D.O. Ca. Rioja

Cava

Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva Brut;
D.O. Cava

EUR 55 sin bodega

EUR 75 con bodega

EUR 110 con A.O.C. Champagne Laurent Perrier Brut

STARTERS

Goat cheese and pumpkin ravioli

Mediterranean fish soup with puff pastry

MAINS

Sole filets, chive cream
and confit shitake mushrooms

Traditional stuffed turkey medallions
on its juice and white wine sauce

DESSERT

Sponge cake with confit winter
berries and cream

Crème brûlée with caramel ice-cream

DRINKS

Water, soft drinks and coffee

WINES

White

Marqués de Riscal, 2019, D.O. Rueda

Red

Marqués de Riscal, Reserva 2015;
D.O. Ca. Rioja

Cava

Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva Brut;
D.O. Cava

EUR 55 without drinks

EUR 75 with drinks

EUR 110 with A.O.C. Champagne Laurent Perrier Brut

Precio por persona. IVA incluido.

Sugerencia de plato a elegir de cada pase. Se requiere reserva y prepago de mesa.

Price per person. VAT included.

Suggestions to choose from each course. Pre-booking of table and prepayment required.

E villapadierna@anantara-hotels.com T +34 952 889 150