

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 AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY LUNCH MENU

ENTRANTES

Ensalada de bogavantes y vieiras
con huevas de Tobiko y Edamame

Risotto de langostinos y boletus
al aroma de trufas

PRINCIPALES

Medallón de rape mechado, tomatillos confitados,
puré de cebollas asadas y salsa de anchoas

Paletilla de cordero lechal, patata Dauphine
y verduritas braseadas

POSTRE

Tarta casera de manzana (2 pax)

Brazo de gitano de mango y chocolate

BEBIDAS

Aguas, refrescos y cafés

BODEGA

Blanco

Gran Feudo 2018; D.O. Navarra

Tinto

Cillar de Silos, Crianza 2018; D.O. Ribera de Duero

Cava

Vallformosa Brut Classic; D.O. Cava

EUR 55 sin bodega

EUR 75 con bodega

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

STARTERS

Lobster salad with scallops,
Tobiko and Edamam

Prawn risotto with boletus mushrooms
and truffle aroma

MAINS

Monkfish medallion, confit tomatoes,
roasted onion puree and anchovies sauce

Shoulder of suckling lamb, Dauphine potato
and braised vegetables

DESSERT

Homemade apple pie (2 people)

Swiss roll with mango and chocolate

DRINKS

Water, soft drinks and coffee

WINES

White

Gran Feudo 2018; D.O. Navarra

Red

Cillar de Silos, Crianza 2018; D.O. Ribera de Duero

Cava

Vallformosa Brut Classic; 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

