European Christmas menu

MENÚ

Aperitivos:
-Mini E´clairs de Salmón,
-Caracolita de Cremoso de Roquefort,
-Milhoja de Foie y Reinetas.

Consomé Royal al Oloroso Seco de Xerez.

Envoltini de Espárragos con Maltesa de Mandarinas.
Musselina de Merluza y Salmón con Nantúa de Langostinos
Ballotine de Pavo acompañada de una Cumberland de Frambuesas de Temporada y Salsa Madeira.

POSTRES
Buffet de Postres Navideños.

Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de sustancias alérgenas o que puedan ser susceptibles de provocar intolerancias (trazas), recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011.

<u>Medidas Covid:</u> Respetamos la normativa actual vigente, debe hacer uso de la mascarilla en todo momento, salvo el tiempo que emplee en comer y beber. Mantener la distancia de seguridad y utilizar gel hidro-alcohólico para higienizar sus manos al entrar en nuestro restaurante y siempre que lo estime oportuno, lo tenemos a su entera disposición.

Le agradecemos su colaboración.

MENÚ ALÉRGENOS

Aperitivos: -Mini e´clairs de Salmón, -Caracolita de Cremoso de Roquefort,-Milhoja de Foie y Reinetas

Consomé Royal al Oloroso Seco de Xerez

Envoltini de Espárragos con Maltesa de Mandarinas

Musselina de Merluza y Salmón con Nantúa de Langostinos

-Ballotine de Pavo acompañada de una Cumberland de Frambuesas de temporada y Salsa Madeira.

POSTRES

Buffet de Postres Navideños

Cereales con gluten	Huevos y derivados	Leche y derivados	Frutos de cáscara	Apio y derivados	Pescado y derivados	Moluscos y derivados
Crustáceso	Soja y derivados	Dioxido de azufre y sulfitos	Granos de sésamo y derivados	Cacahuetes y derivados	Mostaza y derivados	Altramuces y derivados