



NOCHEBUENA

PALMITO



APERITIVO

Tartar de bogavante sobre brioche hojaldrado,
citricos y huevas de salmón

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Ravioli abierto de rabo de toro con salsa de queso payoyo,
orejones, y crema de boniato con mantequilla quemada

MARIDAJE: Victoria de José Pariente
Uvas: Tempranillo, Garnache, Viognier. I.G.P. Castilla y León

PESCADO

Rape asado con jugo de sus espinas,
alcachofa confitada, hinojo, uva verde encurtida y almendra tostada

MARIDAJE: Los Injertos
Uva: Pedro Ximénez. D.O. Montilla-Moriles

CARNE

Lingote de costilla de buey napado
con jugo de su cocción y mil hojas de patata crujiente

MARIDAJE: Martinez Lacuesta Hinia Reserva
Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. La Rioja

POSTRE

Esfera de chocolate rellena de dulces navideños

MARIDAJE: Ayala Rosé Majeur
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

VELADA AMENIZADA CON MÚSICA EN DIRECTO

Reservas a las 18:30 y a las 20:30 | Opción vegana disponible
Menú sin maridaje: 140 € | Maridaje: 65 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

info@lazambrahotel.com