



Navidad

Menú • Menu

ES • EN

Croqueta de pulpo con wakame y mahonesa de
pimentón ahumado

*Octopus croquette with wakame and smoked paprika
mayonnaise*

Cigala gratinada con mantequilla trufada sobre
ensaladita de brotes

Gratin langoustine with truffle butter on a sprout salad

Vasito de parmentier con esferas de caviar

Parmentier glass with caviar spheres

Taquitos de rape, raviolis de verdura asada y salsa de
carabineros flambeados

*Monkfish cubes, roasted vegetable ravioli, and flambéed
scarlet shrimp sauce*

Refrescante mini sorbete de mango con perlas de
fresa

Refreshing mini mango sorbet with strawberry pearls

Pavo relleno tradicional braseado al horno con jerez,
corona de papas y frutos secos

*Traditional oven-braised stuffed turkey with sherry,
potato crown, and dried fruits*

Vaina de cacao rellena de chocolate y caramelo con
salsa toffe salado

*Cocoa pod filled with chocolate and caramel with salted
toffee sauce*

Privilege





Christmas

Menu · Menü

FR · DE

Croquette de poulpe au wakame et mayonnaise au
paprika fumé

*Oktopus-Krokette mit Wakame und geräucherter Paprika-
Mayonnaise*

Langoustine gratinée au beurre truffé sur salade de
jeunes pousses

*Gratinierter Kaisergranat mit Trüffelbutter auf
Sprossensalat*

Verrine de parmentier et sphères de caviar
Parmentier-Gläschen mit Kaviar-Sphären

Dés de lotte, ravioles de légumes rôtis et sauce aux
crevettes carabineros flambées

*Seeteufel-Würfel, Ravioli mit Röstgemüse und flambierte
Carabineros-Sauce*

Mini sorbet rafraîchissant à la mangue et perles de
fraise

Erfrischendes Mini-Mango-Sorbet mit Erdbeerperlen

Dinde farcie traditionnelle braisée au four au xérès,
couronne de pommes de terre et fruits secs

*Traditionell gefüllter, im Ofen geschmorter Truthahn mit
Sherry, Kartoffelkrone und Trockenfrüchten*

Cabosse de cacao farcie au chocolat et caramel, sauce
au caramel beurre salé

*Kakaoschote gefüllt mit Schokolade und Karamell an
gesalzener Toffeesauce*

Privilege





Navidad

Menú sin gluten • Gluten free

ES • EN

Muhammara de pimientos y nueces

Pepper and walnut muhammara

Cigala gratinada con mantequilla trufada sobre
ensaladita de brotes

Gratin langoustine with truffle butter on a sprout salad

Vasito de parmentier con esferas de caviar

Parmentier glass with caviar spheres

Taquitos de rape, verdura asada y salsa de
carabineros flambeados

*Monkfish cubes, roasted vegetables, and flambéed scarlet
shrimp sauce*

Refrescante mini sorbete de mango con perlas de
fresa

Refreshing mini mango sorbet with strawberry pearls

Pavo relleno tradicional braseado al horno con jerez,
corona de papas y frutos secos

*Traditional oven-braised stuffed turkey with sherry,
potato crown, and dried fruits*

Creme brulee de frutas con leche de coco

Fruit crème brûlée with coconut milk

Privilege





Christmas

Sans gluten • Glutenfrei

FR • DE

Muhammara de poivrons et noix

Paprika-Walnuss-Muhammara



Langoustine gratinée au beurre truffé sur salade de
jeunes pousses



*Gratinierter Kaisergranat mit Trüffelbutter auf
Sprossensalat*

Verrine de parmentier et sphères de caviar

Parmentier-Gläschen mit Kaviar-Sphären



Dés de lotte, légumes rôtis et sauce aux crevettes
carabineros flambées

*Seeteufel-Würfel, Röstgemüse und flambierte
Carabineros-Sauce*



Mini sorbet rafraîchissant à la mangue et perles de
fraise

Erfrischendes Mini-Mango-Sorbet mit Erdbeerperlen

Dinde farcie traditionnelle braisée au four au xérès,
couronne de pommes de terre et fruits secs

*Traditionell gefüllter, im Ofen geschmorter Truthahn mit
Sherry, Kartoffelkrone und Trockenfrüchten*



Crème brûlée aux fruits au lait de coco

Frucht-Crème-brûlée mit Kokosmilch



Privilege



Navidad

Menú vegetariano • Vegetarian

ES • EN

Mini canelón de espinacas con bechamel
vegana, pasas y piñones

*Mini spinach cannelloni with vegan béchamel,
raisins, and pine nuts*



Puré cremoso de setas trufadas
Creamy truffled mushroom purée

Muhammara de pimientos y nueces
Pepper and walnut muhammara



Maccheroni a las verduras asadas al azafrán
*Maccheroni with roasted vegetables and
saffron*



Refrescante mini sorbete de mango con
perlas de fresa
*Refreshing mini mango sorbet with strawberry
pearls*

Coliflor asada con crema de batata
Roasted cauliflower with sweet potato cream

Creme brulee de frutas con leche de coco
Fruit crème brûlée with coconut milk



Privilege



Christmas

Végétariens • Vegetarisch

FR • DE

Mini cannelloni aux épinards, béchamel
végane, raisins secs et pignons de pin

*Mini-Spinat-Cannelloni mit veganer
Béchamelsauce, Rosinen und Pinienkernen*

Purée crémeuse de champignons truffés

Cremiges Püree von getrüffelten Pilzen

Muhammara de poivrons et noix

Paprika-Walnuss-Muhammara

Maccheroni aux légumes rôtis au safran

Maccheroni mit Röstgemüse und Safran

Mini sorbet rafraîchissant à la mangue et
perles de fraise

*Erfrischendes Mini-Mango-Sorbet mit
Erdbeerperlen*

Chou-fleur rôti et crème de patate douce

Gerösteter Blumenkohl mit Süßkartoffelcreme

Crème brûlée aux fruits au lait de coco

Frucht-Crème-brûlée mit Kokosmilch

Privilege

