



Cena Nochevieja **2018**



Le recibimos con nuestro Jamón ibérico de bellota 100% D.O. Guijuelo

Entradas

Bombón de salmón ahumado relleno de suave crema de queso al eneldo y nueces de california

Foie micuit con pan de especias y reducción de Pedro Ximénez

Corazón de alcachofa confitada al tomillo y braseada a la parrilla de carbón sobre coulis de mango y papaya

Zamburiña gallega gratinada con muselina de cava



Ensalada templada de codorniz en escabeche casero, con surtido de lechugas, perlas de granada

y vinagreta de jengibre



Bisque ligero de carabinero y gamba roja con su picadillo “tesoro del mar de Huelva”

Segundos

Suprema de corvina con crujiente de almendra, sobre escalibada de tomate concasse y berenjena listada de Gandía

Cortante de pomelo rojo

Costillar de cordero de lechal confitado a la miel de romero, con su guarnición de pequeña patata ecológica a la provenzal

Postre

Souflé Alaska con helado artesano de turrón y flambeado al ron de flor de caña

Dulces Navideños, Cotillón y Uvas de la suerte

Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal D.O Verdejo

Vino Tinto Emilio Moro D.O Ribera

Brindis con Champagne Mumm imperial

Café ó infusiones / Agua mineral

Precio por persona 125,00 Euros

(IVA incluido)

St. James

Juan Bravo, 26 Tel. 91 575 60 10