

AH

FELICES FIESTAS
24 & 25 DIC
2025



MENÚ

FELICES FIESTAS 2025

Vieira soasada

ligeramente escabechada, crema de céleri,
salsa menier de rábano raifort y aceite de estragón

Tomatitos confitados y atún rojo

con jugo acidulado de pieles tostadas y ahumadas y aceite de chile

Langostino salvaje

en suquet, edamame a la brasa y jugo de perejil aireado

Merluza de La Graciosa

coliflor, ajada de su colágeno, berberechos al vapor y emulsión
de mantequilla tostada y cítricos

Solomillo de ternera

acompañado de pimientos rojos cocinados lentamente
a la brasa y mantecados con una emulsión de su tuétano,
alcaparrón encurtido y esencia de limón moruno

Fresitas

sabayón tibio de moscatel de Lanzarote, bizcocho capuchina
y helado de pieles de cítricos

“Blanca Navidad”

crema de plátano asado, crujiente de palomitas,
helado de yogurt y torrefacto

BODEGA

Rafael Cañizares Blanco D.O. Alicante

Tierra Crianza D.O. Ca Rioja

Celler Kripta Franc D.O. Cava

Agua mineral

110€ POR PERSONA

MENÚ VEGETARIANO FELICES FIESTAS AGH 2025

Vieira de tierra

soasada y ligeramente escabechada, crema de céleri,
salsa menier de rábano raifort y aceite de estragón

Tomatitos confitados y remolacha

con jugo acidulado de vegetales tostados
y ahumadas y aceite de chile

Calabaza asada y setas

repsosadas en un curry rojo, edamame a la brasa
y jugo de perejil aireado

Coliflor glaseada y espárragos

y salsa de pepitoria vegetal con trufa melanosporum

Gyozas de verduras

boletus salteados y acompañados con caldo de setas

Fresitas

sabayón tibio de moscatel de Lanzarote, bizcocho capuchina
y helado de pieles de cítricos

“Blanca Navidad”

crema de plátano asado, crujiente de palomitas,
helado de yogurt y torrefacto

BODEGA

Rafael Cañizares Blanco D.O. Alicante

Tierra Crianza D.O. Ca Rioja

Celler Kripta Franc D.O. Cava

Agua mineral

110€ POR PERSONA

AH

SEASON'S GREETINGS
24 & 25 DEC
2025



MENU

SEASON'S GREETINGS AGH 2025

Seared scallop

lightly pickled seared scallop, celery cream,
horseradish Menier sauce, and tarragon oil

Candied tomatoes and bluefin tuna

with tangy toasted and smoked peel jus and chili oil

Wild prawns

in suquet, grilled edamame, and aerated parsley jus

Hake from La Graciosa

cauliflower, with its collagen, steamed cockles,
and a toasted butter and citrus emulsion

Beef tenderloin

accompanied by red peppers slowly grilled and buttered
with a marrow emulsion, pickled capers, and Moroccan lemon essence

Strawberries

warm Lanzarote muscatel sabayon, nasturtium sponge,
and citrus peel ice cream

“Blanca Navidad”

Roasted banana cream, crunchy popcorn, yogurt ice cream,
and roasted coffee

WINERY

Rafael Cañizares Blanco D.O. Alicante

Tierra Crianza D.O. Ca Rioja

Celler Kripta Franc D.O. Cava

Mineral water

110€ PER PERSON

VEGETARIAN MENU

SEASON'S GREETINGS AGH 2025

Ground scallop

seared and lightly pickled, celery cream,
horseradish Menier sauce, and tarragon oil

Confit tomatoes and beetroot

with tangy roasted and smoked vegetable jus and chili oil

Roasted squash and mushrooms

reposed in a red curry, grilled edamame, and aerated parsley jus

Glazed cauliflower and asparagus

and vegetable pepitoria sauce with melanosporum truffle

Vegetable gyozas

sautéed boletus mushrooms and mushroom broth

Strawberries

warm Lanzarote muscatel sabayon,
nasturtium sponge cake, and citrus peel ice cream

“Blanca Navidad”

roasted banana cream, popcorn crisps, yogurt ice cream, and roasted

WINERY

Rafael Cañizares Blanco D.O. Alicante
Tierra Crianza D.O. Ca Rioja
Celler Kripta Franc D.O. Cava
Mineral water

110€ PER PERSON

AH

FIN DE AÑO
2025



MENÚ

FIN DE AÑO AGH 2025

Cuajada de maíz

chawanmushi de maíz, papada ibérica, ajo negro y trufa

Atún rojo y espárragos blancos

atún rojo soasado, gazpachuelo emulsionado de su grasa
y espárragos blancos encurtidos en un néctar acidulado

Bogavante y tortellini

bogavante kombujime con tortelleni rellenos de manitas de cerdo,
curry de zanahorias escabechadas y esencia aireada de coco y lima

Lubina salvaje

lubina a la brasa, acompañada de crema de chirivía,
cebollitas cocinadas al sarmiento, boletus edulis
y salsa civet marina con tendones

Cordero lechal

cordero lechal cocinado lentamente con especias,
berenjena a la brasa impregnado con sésamo,
caseína de ajo y briznas vegetales

Moras y violetas

cremoso lácteo, helado de violetas, moras silvestres
y merengue seco perfumado

Boreal, raíces de invierno

peras impregnadas en agua de pieles de cítricos y reposadas sobre
un cremoso de castañas y financier de avellanas, láminas de trufa
y helado de caramelo salado de miso

Petit Fours

BODEGA

Ubac Cellar Kripta Gran Reserva D.O. Cava

El Grifo Lías D.O. Lanzarote

Xabre D.O. Ribeira Sacra

Telmont Rose D.O. Champagne

Agua mineral

210€ POR PERSONA

MENÚ VEGETARIANO FIN DE AÑO AGH 2025

Cuajada de maíz

chawanmushi de maíz, guisantes a la brasa, ajo negro y trufa

Remolacha y espárragos blancos

remolacha asada, gazpachuelo de cebolletas dulces
y espárragos blancos encurtidos en un néctar acidulado

Zanahorias y tortellini

zanahorias a la brasa acompañadas de tortellini rellenos de ricotta y puerro,
curry de zanahorias escabechadas y esencia aireada de coco y lima

Boletus edulis

boletus edulis en diferentes estados, acompañados de crema de chirivía,
cebollitas cocinadas al sarmiento, piñones y salsa civet vegetal

Berenjena Wellington

berenjena Wellington, impregnada en matices de especias y sésamo,
caseína de ajo y briznas vegetales

Moras y violetas

cremoso lácteo, helado de violetas, moras silvestres
y merengue seco perfumado

Boreal, raíces de invierno

peras impregnadas en agua de pieles de cítricos y reposadas sobre
un cremoso de castañas y financier de avellanas, láminas de trufa
y helado de caramelo salado de miso

Petit Fours

BODEGA

Ubac Celler Kripta Gran Reserva D.O. Cava

El Grifo Lías D.O. Lanzarote

Xabre D.O. Ribeira Sacra

Telmont Rose D.O. Champagne

Agua mineral

210€ POR PERSONA

AGH

NEW YEAR'S EVE
2025



MENU

NEW YEAR'S EVE AGH 2025

Corn Curd

Corn chawanmushi, Iberian pork jowl, black garlic, and truffle

Bluefin Tuna and White Asparagus

Seared bluefin tuna, gazpachuelo emulsified with its fat,
and white asparagus pickled in a tangy nectar

Lobster and Tortellini

Lobster kombujime with tortelleni stuffed with pig's trotters,
pickled carrot curry, and an airy coconut and lime essence

Wild Sea Bass

Grilled sea bass, accompanied by parsnip cream, vine-cooked spring onions,
boletus edulis, and civet marinara sauce with tendons

Suckling Lamb

Slow-cooked suckling lamb with spices, grilled eggplant infused
with sesame, garlic casein, and vegetable strandse

Blackberries and Violets

Creamy dairy, violet ice cream, wild blackberries,
and fragrant dry meringue

Boreal, winter roots

Pears soaked in citrus peel water and rested on a creamy chestnut
and hazelnut financier, truffle flakes, and miso salted caramel ice cream

Petit Fours

WINERY

Ubac Celler Kripta Gran Reserva D.O. Cava

El Grifo Lías D.O. Lanzarote

Xabre D.O. Ribeira Sacra

Telmont Rose D.O. Champagne

Mineral water

210€ PER PERSON

VEGETARIAN MENU

NEW YEAR'S EVE AGH 2025

Corn Curd

Corn chawanmushi, grilled peas, black garlic, and truffle

Beetroot and White Asparagus

Roasted beetroot, sweet spring onion gazpachuelo
and pickled white asparagus in a tangy nectar

Carrots and Tortellini

Grilled carrots accompanied by tortellini stuffed with ricotta and leek,
pickled carrot curry, and an airy essence of coconut and lime

Boletus edulis

Boletus edulis in different forms, accompanied by parsnip cream,
vine-cooked spring onions, pine nuts, and a vegetable civet sauce

Aubergine Wellington

Infused with nuances of spices and sesame, garlic casein, and vegetable slivers

Blackberries and Violets

Creamy dairy, violet ice cream, wild blackberries,
and fragrant dry meringue

Boreal, winter roots

Pears soaked in citrus peel water and rested on a creamy chestnut
and hazelnut financier, truffle flakes, and miso salted caramel ice cream

Petit Fours

WINERY

Ubac Celler Kripta Gran Reserva D.O. Cava

El Grifo Lías D.O. Lanzarote

Xabre D.O. Ribeira Sacra

Telmont Rose D.O. Champagne

Mineral water

210€ PER PERSON