# MENU DE NOCHEBUENA

# **OSTRA**

A la llama con su grasa emulsionada, notas frescas y polvo helado de matices herbáceos

# ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Marinado y soasado, veluté escabechada de piparras, cebollitas encurtidas, néctar de aceitunas aliñadas y aire de garum de anchoas.

# PAPADA DE CERDO IBÉRICO

Finas láminas de papada, reposadas en yema de huevo cremosa, suero de queso de Lanzarote y trufa melanosporum.

### MERLUZA DE LA GRACIOSA

Impregnada de su colágeno, cuajada melosa de espárragos, berberechos embebidos en su jugo y emulsión perfumada de hierbas de costa.

# PALETILLA DE CORDERO LECHAL

Glaseada con la reducción de su jugo asado, salsifí cremoso impregnados en esencia de setas de temporada y pinceladas de aromas terrosos de remolacha.

### MANZANA

Crema helada de manzana ácida sobre una infusión dulce de hierbas anisadas

### L'OPERA

Tarta L'Opera, crema helada de café y polvorón de almendras

### BODEGA

Godeval Godelo D.O Valdeorras Senat del Montsant D.O. Montsant Cava Roger Goulart Brut

110€

Por persona

ARRECIFE - GRAN HOTEL & SA



# BERENJENA

A la llama, sabayón de miso y notas frescas de matices herbáceos

# **VERDURAS DE INVIERNO**

Verduras de invierno encurtidas, veluté escabechada de piparras, néctar de aceitunas aliñadas y brotes tiernos

# CALABAZA

Calabaza reposada en yema de huevo cremosa, suero de queso de Lanzarote y trufa melanosporum.

# **ESPÁRRAGOS Y ACELGAS**

Acelgas salteadas, cuajada melosa de espárragos y crema perfumada de hierbas de costa.

### **BOLETUS EDULIS**

Boletus Edulis a la brasa con la reducción de su jugo asado, salsifí cremoso y pinceladas de aromas terrosos de remolacha.

### MANZANA

Crema helada de manzana ácida sobre una infusión dulce de hierbas anisadas

### L'OPERA

Tarta L'Opera, crema helada de café y polvorón de almendras

# BODEGA

Godeval Godelo D.O Valdeorras Senat del Montsant D.O. Montsant Cava Roger Goulart Brut

110€

Por persona

ARRECIFE - GRAN HOTEL & SA