

MENÚ DE NAVIDAD



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, salsifi 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 Coulart Brut*

110€

Por persona

ARRECIFE - GRAN HOTEL & SPA

MENÚ DE NAVIDAD



VEGETARIANO

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, salsifi 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 & SPA