



# CURSOS DE COCINA NAVIDEÑA EN 1870 CÓMO SORPRENDER A TUS INVITADOS



## SALADO

10/11 DICIEMBRE 17/18 DICIEMBRE  
DE 11.00 A 15.00

GAZPACHUELO NAVIDEÑO CON GAMBAS EN TEMPURA  
ROULADA DE FOIE FRESCO CON CODORNIZ ESCABECHADA AL OLOROSO  
RAVIOLI DE SETAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA  
MERLUZA CRUJIENTE CON SUQUET DE MARISCO Y MOLUSCO  
SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON CON TARRINA DE PATATA Y PANCETA

## DULCE

12 Y 19 DICIEMBRE

TARTA NAVIDEÑA : MOUSSE DE CHOCOLATE AL CARAMELO  
GENOISE (TRONCOS NAVIDEÑOS Y GATEAUX)\*  
MERENGUE ITALIANO\*  
CRUJIENTE DE ALMENDRA : TEJAS DE ALMENDRA Y CACAO CREMA DE ALMENDRAS,  
COMPOTA DE MANZANAS CARAMELIZADAS

\*TÉCNICA BASE

PRECIO 50€

DEGUSTACIÓN DE TODO LO ELABORADO  
RESERVA DÍA PAGO ANTICIPADO

