



HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Menú Año Nuevo



HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Menú Año Nuevo

Entrantes al centro

Lingote de foie y setas , con crumble de avellanas y dulce de calabaza
Tartar de salmón, con crema de aguacate, helado de washabi y mahonesa de encurtidos
Flor de Elche confitada, con virutas de jamón y salsa romescu
Nido de croquetas de bogavante con salsa tártara y salteado de Boletus
Gyozas de secreto Ibérico, con peras confitadas, salsa de trufas

Principal a elegir

Arroz de atún y calamares con ajos tiernos y habitas
Arroz meloso de presa ibérica y boletus
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátíl y bacon

Postre

Coulant de chocolate con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Agua, cerveza, café

58€

