



La Cevicuchería, un viaje a la Lima más criolla

Si eres de los que te gusta probar cosas nuevas, te proponemos un viaje a la comida peruana más auténtica de la mano de **La Cevicuchería**. Inaugurado recientemente por los propietarios del exitoso **Tampu** de Madrid, nos presentan propuestas originales y frescas y aromas que nos transportan a los mercados populares de Lima. Con una carta elaborada por el chef **Miguel Ángel Valdiviezo**, que elabora las recetas tradicionales de su tierra a las que añade su inconfundible toque creativo y una esmerada presentación de los platos, proveniente de su formación culinaria francesa. Una propuesta divertida y diferente que seguro repetirás.

MENÚ 1

Tiradito Clásico
Ensalada Criolla

Anticucho de Pollo
Arroz, Patatas y Cremas

Helado de lúcuma

Copa Cava de Brindis
Cerveza doble o 2 copas de vino
o Agua y refrescos

**Precio: 20,00 € (IVA y cubierto
no incluidos)**



MENÚ 2

Pulpo al Olivo
Leche de tigre
Ensalada Criolla

Anticucho de lomo de buey
Patata frita, Arroz y Cremas

Pie de Limón

1 Pisco sour
Copa de cava
1 Cerveza peruana o dos
refrescos o dos copas de
vino

**Precio: 35,00 € (IVA y
cubierto no incluidos)**

Encuétralo en...

Calle Téllez, 20. 28007 Madrid.

Tel: 91 429 50 44

Días de cierre: 24 y 31 de diciembre por la noche y 25
de diciembre y 1 de Enero todo el día.

Aunque semanalmente cierran los lunes noche y martes
todo el día, los lunes 23 y 30 de diciembre abren todo el
día y martes 24 y 31 de diciembre abren a mediodía..





El cielo de Urrechu, gastronomía vasca y mediterránea con un toque de vanguardia

El segundo restaurante del Chef Íñigo Urrechu nos ofrece para estas fiestas una selección de sus mejores platos recogidos en varios Menús degustación. Un espacio amplio, sofisticado, decorado en tonos blancos y con unas amplias vidrieras al fondo del salón principal que inundan el local de luz y nos hacen maravillarnos con las vistas a la Casa de Campo y a la ciudad de Madrid.

MENÚ 1

Jamón Ibérico de Bellota de nuestro corte
Degustación de croquetas de Jamón de bacalao y mejillones de roca.
Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate Raff.

Arroz meloso al más puro estilo marinero.
Solomillo fileteado con pastel crujiente de Chicharrones y patata.

Mascarpone con café, cacao y crema helada de Baileys.
Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio: 55,00 € (IVA no incluido)



Encuétralo en...

C.C. Zielo Shopping Pozuelo, Local 217, Avda. De Europa, 26 B. Pozuelo de Alarcón.

Teléfono: 91 709 32 85

Días de cierre: 24 y 31 de Diciembre por la noche y 25 de diciembre y 1 de Enero todo el día.

MENÚ 2

Ibéricos y Quesos de nuestro Corte.
Ensalada de tomate raff con anchoas del Cantábrico
Degustación de croquetas de Jamón de bacalao y mejillones de roca.

Rollitos de Cigalas con piperrada.
Bacalao asado con ajoarriero y su pill-pill.
Hamburguesa de aguja de Kobe con salsa de mostaza Antigua.

Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.
Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio: 60,00 € (IVA no incluido)





MENÚ 3

Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate Raff.
Degustación de croquetas de Jamón de bacalao y mejillones de roca.

Rollitos de Cigalas con piperrada.
Patas de Pulpo costreadas con refrito de piquillos.

Tiras de Gallo de corral empanadas con salsa fundida de queso.
Revuelto de bacalao, verdura y pill-pill.

Tarta de queso fresco con base de galleta y su crema helada.

Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio (para compartir min. 4 pax.): 27.74 €

El Sumiller recomienda para estos Menús Degustación:

Vino Blanco. –Loess (Rueda)
Vino Tinto. – Lan D-12 crianza 2019 (Rioja)
Carramimbre Crianza 2010, (Ribera del Duero)





Restaurante Urrechu

Menú 1

Corte de Foie-Gras con teja crujiente de pan dulce en ensalada.
Lomo de Merluza sobre pastel de Ibéricos crujientes y almejas en salsa verde.
Jarrete Ibérico braseado en su jugo con patata y jamón.
Dados de Torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.
Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio: 60,00 € (IVA no incluido)



Encuétralo en...

C.C. Zoco de Pozuelo. C/ Barlovento, 1. Somosaguas,
Pozuelo de Alarcón
Teléfono: 91 715 7559

<http://www.urrechu.com>

Días de cierre: 24 y 31 de Diciembre por la noche y 25 de diciembre y 1 de Enero todo el día.

Menú 2

Ensalada de Bogavante y vinagreta de su propio jugo, sobre cebolleta trufada.
Pez mantequilla con azafrán, piperada de berberechos y vinagreta de caviar.
Solomillo asado, crema de Albaricoque y morcilla de arroz artesana.
Bombón almendrado con crema helada de Mango y chocolate.
Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio: 62,00 € (IVA no incluido)

Menú 3

Ensalada de vieiras con brandada de bacalao y salsa de Champagne.
Rape asado con refrito tradicional sobre Txangurro a la Donostiarra.
Cuello de Lechazo con salsa de piquillos y cebolletas glaseadas.
Canutillo de chocolate relleno de queso fluido y crema helada de chocolate a la taza.
Aperitivos salados y dulces de la casa.
Aguas, cafés, té e infusiones.

Precio: 65,00 € (IVA no incluido)

El Sumiller recomienda para estos Menús Degustación:

Vino Blanco.- Gran Bazán (D.O. Albariño) / Loess (D.O. Rueda)
Vino Tinto.- Viña Pedrosa (D.O. Ribera) / Cosme Palacios (D.O. Rioja)





Trattoria Sant'Arcangelo, el romanticismo de un italiano

Un restaurante romántico y acogedor inspirado en las antiguas trattorias de la región de la Emilia Romagna, junto al Museo del Prado. Decorado por Pascua Ortega, sigue siendo un referente de la buena cocina italiana en la capital desde hace más de 15 años. Los menús de grupo son a partir de 10 personas.

MENÚ 1

Tortellini in Brodo.
Sorbete de Cítricos con espuma de Frutos
Rojos.

Entrantes a compartir

Burrata sobre Tartar de Tomates Secos.
Ensalada de Gulas y Vieras Marinadas.
Langostinos a la Plancha con sal de
Hierbas.

Segundos a elegir

Lubina con Verduras y Frutos del Mar
sobre Bisque de Langosta.
Solomillo al Perfume de Setas y Truffa
Fresca.
Spaguetti frutti di mare.

Crema de Turrón con galletas crujientes
de Almendra
Panna Cotta alla Arancia
Tiramisú en Texturas

Agua, refrescos, cerveza.
Lambrusco, Vino blanco Rueda o
Vino tinto Rioja

Precio: 39 € (IVA incluidos)
10% descuento si se reserva antes del 5
de diciembre



Encuétralo en...

C/ Moreto, 15. Madrid 28014

Teléf.: 91 369 10 93

www.trattoriasantarcangelo.es

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25
Diciembre y 1 de Enero todo el día.

MENÚ 2

Tortellini in Brodo
Sorbete de Cítricos con espuma de Frutos
Rojos.

Entrantes a compartir

Ensalada de pato confitado y peras con
vinagreta de clementina
Provolone al horno con tomatitos de la
Huerta.
Carpaccio di Salmone.

Principales a elegir

Involtini de Pavo con salsa de ciruela.
Risotto al Limón y Gambas.
Tagliolini Tartufatto.

Crema de Turrón con galletas crujientes de
Almendra
Panna Cotta alla Arancia
Tiramisú en Texturas

.Agua, refrescos, cerveza.
Lambrusco, Vino blanco Rueda o
Vino tinto Rioja

Precio: 34 € (IVA incluido)
10% descuento si se reserva antes del 5 de
diciembre





MENÚ 2

Cebollas rellenas con bonito del mediterráneo
Gambas rojas con ajetes
Croquetas de jamón ibérico
Ensalada de tomate Raf con bacalao

Revuelto de Pescado y Marisco
Arroz huertano con pollo campero
Entrecot de ternera a la parrilla

Surtido de Frutas tropicales

Precio: 35,00 € (IVA no incluido)



MENÚ 4

Revuelto de gamba roja y ajos tiernos
Cebollas rojas rellenas de bonito del mediterráneo
Foie casero con tres confituras
Picadillo de morcilla con piñones

Arroz ciego con gamba roja y chipirones rellenos
Zarzuela de pescado de Cabo de Palos con gamba roja
Chuletillas de cordero lechal con verduritas

Frambuesa con crema de chocolate blanco

Precio: 48,00 € (IVA no incluido)

MENÚ 3

Ensalada Murciana
Hojaldre relleno de pescado y marisco
Berenjenas a La Andaluza con salmorejo
Sepia con sofrito de tomate y ajetes

Lomo de Buey con patatas asadas
Arroz con bonito del mediterráneo
Dorada del Mar Menor al horno

Surtido de repostería propia

Precio: 36,00 € (IVA no incluido)





TreZe restaurante, calidad y estilo de la mano de Saúl Sanz

Hace tres años, el chef Saúl Sanz y su mujer, Elena Ursu, inauguraron en Madrid un restaurante muy personal, **TreZe**, que no ha parado de recibir elogios por la acertada conjunción que llevan a cabo entre la cocina tradicional y las más modernas técnicas y presentaciones. Una Carta que se renueva constantemente y que se basa en materias primas frescas y sencillas, destacando su maestría con la cocina de caza y las diferentes variedades de setas. Cocina de mercado actualizada con el toque personal del chef. Una apuesta con estilo.

MENÚ 1

A compartir

Jamón de buey wagyu con tostas de tomate y oliva
Croquetas de bacalao ajoarriero
Ensalada de Chipirones confitados con salsa de tinta

A elegir

Secreto de ibérico a la brasa con milhojas de patata y salsa romescu
Bacalao asado en jugo de calabaza, vinagreta de tomate y piparras

Crema catalana enlatada
Café o infusión

Vino Blanco, Vino tinto o
Agua mineral

Precio: 35,00 € (IVA incluido)



Encuétralo en...

C/ San Bernardino, 13 (Madrid).

Teléfono: 915 410 717

www.trezerestaurante.com

Días de cierre: 24, 25 de diciembre y 1 de enero todo el día.

MENÚ 2

A compartir

Terrina de Foie sobre financier de naranja
Tempura de verduras y lima

A elegir

Lomo de buey a la brasa con patata mortero y Padrón
Merluza sobre brandada de alcachofa y langostino

Tarta de queso y requesón con mango
Café o infusión

Vino Blanco, Vino tinto o
Agua mineral

Precio: 40,00 € (IVA incluido)





MENÚ 3

Ensalada de hojas y pulpo asado con vinagreta de encurtidos

Alcachofas confitadas y a la brasa

Risotto de pasta puntallete con boletus y foie

Pescado de temporada sobre verduritas y jugo de mar

Medallones de rabo de ternera deshuesado sobre parmentier de boniato

Postre de chocolate TreZe
Café o infusión

Vino Blanco, Vino tinto o
Agua mineral

Precio: 45,00 € (IVA incluido)



Cena de Fin de año dos mil TreZe

Snack´s

Surtido de bombones salados

Raviolis de txangurro con jugo de bullabesa

Carabinero asado sobre esturión ahumado,
jugo de mar y brotes

Vieiras braseadas con caviar y arroz venere

Pintada asada con setas y trufa

Lingote de oro....chocolate y naranja

Café o infusión
Dulces navideños

Uvas de la suerte

Vino Blanco D.O. Rias Baixas Leirana Finca
Genoveva

Vino tinto D.O. Bierzo Utreia 2011
Champagne André Clouet Grande Reserve

Precio: 85,00 € (IVA incluido)





Cañadio, aires cántabros en el barrio de Salamanca

Fiel al estilo y la filosofía culinaria de la sucursal santanderina, Cañadio Madrid ofrece una cocina “para todos los públicos” y “todos los bolsillos” basada en la gastronomía regional y tradicional actualizada, con una carta llena de ingredientes de temporada provenientes en su mayoría de la comunidad cántabra, tanto en los platos del restaurante como en la variedad de pinchos y raciones que se pueden tomar en la barra, algunos de cuyos secretos se recogen en el libro “De Pinchos en Cañadio” de Paco Quirós.

MENÚ 1

Gazpacho de fresas
Buñuelo de bacalao en tempura
Croquetas de chorizo y bacalao
½ Ensalada de queso de cabra
crujiente

½ Tajada de merluza a la media sal
½ Carrillera de ternera sobre puré
trufado

½ Tarta de queso con mermelada de
zanahoria

Agua y refrescos
Sierra Cantabria Crianza
Monteblanco Verdejo
Café

Precio: 50,00€ (IVA no incluido)



Encuétralo en...

Calle Conde Peñalver 86. Madrid
Teléfono: 91 281 91 92

www.restaurantecanadio.com

Días de cierre: 24 y 31 por la noche. El 25 de
diciembre y 1 de enero todo el día

MENÚ 2

Gazpacho de fresas
Buñuelo de bacalao en tempura
Croquetas variadas

Rabas
Variado de pudines y pasteles
(cabracho, perdiz y queso)
½ Hamburguesa “tartar” de bonito
½ Escalopines de ternera rellenos de
jamón y queso de Liébana con salsa
de boletus y puré trufado

½ Tarta de queso con mermelada de
zanahoria

Agua y refrescos
Sierra Cantabria Crianza
Monteblanco Verdejo
Café

Precio: 50,00 € (IVA no incluido)





Encuétralo en...

C/ Almirante, 12. 28004 (Madrid)

Teléfono: 915 217 379/607637414

<https://www.facebook.com/clubolivermadrid>

Horarios: 17:00 a 5:30 de jueves a sábados.

Martes, de 17 a 1:00 h; miércoles de 17:00 a 3:00 h; y Domingos de 17:00 a 00:00h. Cierra los lunes.

Música en vivo y Dj's invitados ponen ritmo a las noches del Oliver Club



El histórico y representativo **Café Oliver** de Madrid nos lleva deleitando con su ambición culinaria desde sus inicios, en 1966. Famoso en estos últimos años como pionero del “momento Brunch” de la capital y su ambiente relajado que te hace viajar al París más bohemio, ahora apuesta por ofrecer un local de copas, “**Oliver Club**”, de la mano de dos socios hosteleros desde hace muchos años.

Situado en la calle Almirante, en **la zona de Recoletos-Chueca**, uno de los barrios más cool de la capital, con tiendas de diseño, restaurantes de vanguardia y próximo al Teatro María Guerrero, el barrio se ha convertido en punto de encuentro de actores, escritores y músicos..

Con música en vivo y Dj's invitados, Oliver Club recupera la esencia de esas noches de copas y glamour de la capital que se alargan hasta el amanecer. **Abierto desde las 17.00 hasta las 5.30 de la madrugada de jueves a sábados** (y hasta la 1 y las 3 el resto de días), también nos permite disfrutar del Afterwork de martes a viernes.

Además, Café Oliver y Oliver Club se aúnan para **ofrecer las cenas más canallas los viernes y sábados hasta las 3 de la madrugada**. Mantienen la cocina abierta y los fuegos encendidos porque ¿qué mejor que acompañar tu copa o cóctel con algo de picar?

Abren en Nochebuena y Nochevieja a partir de la 1 h, para culminar una gran cena con una fiesta musical por todo lo alto.





La sopa boba, cocina creativa de autor en Alpedrete

La Sopa Boba propone una cocina ocurrente y divertida elaborada por el Chef **Fernando Limón**, en la que destacan las carnes exóticas (como el solomillo de avestruz con salsa de arándanos o los lomos de canguro al vino tinto) y las combinaciones imaginativas (como la ensalada de pato y pulpo o la tarrina templada de pichón con cerezas y compota de tomate al jengibre). Pero, además de la originalidad, se caracteriza por la calidad de las materias primas utilizadas, desde las verduras ecológicas de temporada hasta los postres o licores (tienen un licor de regaliz de elaboración propia), con platos acompañados por los panes de Madre Hizo Pan. Una sorpresa en cada bocado.



Encuétralo en...

Plaza de Guadarrama, 9. Alpedrete (Madrid).

Teléfono: 91 850 63 70

www.restaurantelasopaboba.com

Días de cierre: 24 y 25 de diciembre por la noche y 31 y 1 de enero por la noche.

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Edamame

Bombón de piña

Salmón salvaje de Alaska ahumado
con humo de café

Confit de pularda confitado con
colmenillas

Tiesto de chocolate

Precio: 30 € (IVA incluido)





Fishka, fusión ruso-mediterránea en cada bocado

En sus menús de grupo para estas Navidades, ofrecen también la posibilidad de solicitar menú vegetariano o para celíacos. Aparte del menú contratado, se puede añadir el cóctel de bienvenida con tapas españolas y vino por 10€ más por persona. Para un mínimo de 6 comensales.



Encuétralo en...

C/ Suero de Quiñones 22, 28002 Madrid.

Tel: 915192572 y 910133812.

<http://www.fishka.es>

Días de cierre: 24 de diciembre por la noche,
25 de diciembre todo el día y 31 solo comidas.

ENTRANTES

(Elegir 2, se sirven todos para compartir, MENÚ 45€)

(Elegir 3, se sirven todos para compartir, MENÚ 55€)

Pulpo a la Brasa con Setas y patata amarilla.

Ensalada Fresca de Verduras y Brotes de temporada con Salsa de Frambuesa.

Terrina de Foie hecha en casa con Pan de Especias, Pera y Manzana.

Blinis con Salmón Marinado, Arenque y Creme Fraiche.

SEGUNDOS

(Para elegir uno por persona, MENÚ 55€)

Pescado Fresco del día a la Brasa con su Guarnición.

Lomo de Buey a la Brasa con su Guarnición.

Cochinillo Asado.

SEGUNDOS

(Para elegir uno por persona, MENÚ 45€)

Pescado Fresco del día a la Brasa con su Guarnición.

Picantón Relleno de Setas acompañado de Cebada Rusa y Salsa de Chalote Glaseada.

Risotto de Calabaza y Pato Confitado.

POSTRES

Tarta De Dulce de Leche.

Fruta de Temporada con Helado de Yogur.

Volcán de Chocolate.

Incluido: agua, vino crianza de Ribera del Duero y vino blanco de Rueda.

10% de IVA INCLUIDO





EJEMPLO MENÚ CÓCTEL

Canapés Fríos

Tabla de Quesos.

Terrina Foie con pan de especias, pera y manzana.

Blini de Salmón con requesón y krein.
Olivier (ensaladilla rusa con cangrejo de río y pollo)

Focaccia casera con crema de berenjenas

Canapés Calientes

Sopa Borsh.

Albondiguitas de Ternera.

Mini pizza de tomate, albahaca y queso.

Mini Hamburguesa trufada.

Pulpo a la Brasa con Patata Amarilla y Salsa Semi Picante.

Postres

Sopa de Fresas.

Rigik (tarta de miel).

Piña Glaseada con mousse de avellana.

Bebidas

Vino blanco Menganito Rueda

Izadi Crianza Rioja o Cuvee Alexander "Bordeaux"

Refresco, Cerveza y Café

El precio por persona sería de 55€ (IVA Incluido).

Menú calculado para 60 personas, todos con 10 canapés salados (2 piezas persona) y 3 postres (dos piezas por persona)



Encuétralo en...

C/ Suero de Quiñones 22, 28002 Madrid.

Tel: 915192572 y 910133812.

<http://www.fishka.es>

Días de cierre: 24 de diciembre por la noche, 25 de diciembre todo el día y 31 solo comidas.



NOCHEVIEJA

Música en vivo rusa y española, champagne, vodka y bailes. Será una noche mágica e inolvidable.

Cóctel de Bienvenida
Sputnik

MENÚ

Zakuski (entrantes fríos variados)
Blinis con Pescado ahumado y Marinado (salmón, arenque, esturión) y sus salsas
Caviar opcional
Ostras Francesas Fine de Claire Nº 2

Sorbete de Cítrico

Esturión a la Brasa con Puré de Guisantes y Emulsión de Cítricos

Pollito Coquelette Relleno de Alcachofas con Salsa de Setas y Cebada Rusa

Rigik (tarta de miel) con Helado de Requesón Ruso

Dress Code: Fiesta

Precio: 140 € (IVA incluido)





Encuétralo en...

C/ Velázquez, 54. 28001(Madrid)

Teléfono: 917 81 49 69

www.restaurantelamaruca.com

Días de cierre: 24 y 31 por la noche. El 25 de diciembre y 1 de enero todo el día

La Maruca, un soplo de aire fresco en la calle Velázquez

Si estás paseando por la concurrida calle Velázquez y un olor a mar del norte invade tus sentidos, seguro que estás pasando por delante Si estás paseando por la concurrida calle Velázquez y un olor a mar del norte invade tus sentidos, seguro que estás pasando por delante de **La Maruca**, un nuevo espacio de aires frescos como esa playa cántabra de la que toma su nombre.

La Maruca nos recibe durante todo el día y abre sus puertas desde las 8 de la mañana hasta las 2 de la madrugada **para ofrecer un sinfín de posibilidades: desayunos, almuerzos, raciones, afterwork, cenas, copas...** El ambientazo y el éxito están asegurados gracias a un escenario en el que se conjugan de forma mágica todos los elementos necesarios para lograrlo: gente con estilo, calidad, excelente atención y amabilidad, decoración sublime y buenos precios.

Cuenta, además, con una terraza techada y con suelo climatizado que te permite disfrutar, durante todo el año, de esta maravillosa costumbre española: el **“terraceo”**. Una terraza veraniega frente al Mar Cantábrico en el invierno madrileño.

Entre su variedad de platos y raciones destacan, por ejemplo: Las Rabas de Santander, Pimientos asados de Isla, Patatas bravas, Albóndigas de ternera, Sopa de pescado y, como postre, Tarta de limón.

Un espacio nuevo e innovador que te cautivará estas Navidades.





Sobejano Catering te lleva el Chef a casa

Si prefieres celebrar una exquisita cena en casa y demostrar que eres un perfecto anfitrión, Sobejano Catering te lo pone fácil. Para su servicio de **Chef@Home** ha creado varios menús navideños para que tú solo te preocupes de disfrutar.



Encuétralo en...

C/ Serrano 40, 4º Dcha. 28001 Madrid
(con cita previa).

Teléfono: 630479038

<http://www.sobejanocatering.com>

Menú Red

Ensalada de canónigos y gulas con vinagreta de remolacha y ajetes
Cordero a la hierbabuena con crema de brócoli y gelatina de calabaza

Menú Blue

Cocktail de langostinos con alioli de tomate y crujiente de Panco
Solomillo con cachelos al horno al aroma de tomillo y menta con salsa de Oporto

Menú Green

Coca de Vieira con crema de mejillón, chili y cebolla confitada
Chateaubriand con crema de hongos y crujiente de patata

Menú White

Crema de bogavante con ventresca de bonito en Tataki
Cocochas de bacalao con falso Risotto de ciruela asada.

Menú Orange

Alcachofas salteadas con jamón de recebo y crema de piquillo
Confit de pato con puré de manzana y patatas Soufflé

Postres a elegir

Apple strudell al más puro estilo alemán

Tiramisú con crujiente de cacao

Tarta de queso con arándanos (la más famosa)

Bizcocho frito con crema de vainilla (torrija 2.0)

Mousse de yogur melocotón

Espuma de crema catalana al choca pick





Es Trull de Can Palau, una Nochevieja de ensueño en Ibiza

Es Trull de Can Palau es un encantador Hotel Rural situado en la finca Can Palau rodeado de almendros, olivos, algarrobos, pinos e higueras que impregnan el aire del olor de los bosques mediterráneos. Un lugar idílico para disfrutar de un ambiente de confort y relax, con el privilegio de unas vistas inolvidables del paisaje y el mar ibicencos. A tan solo 1 km de la capital de Ibiza y de las mejores playas de la Isla. ¿No suena apetecible? Pues estas Navidades, nos ofrecen un **Menú Fin de Año** especial elaborado por el **Chef Santiago Sanfeliu**:



Encuétralo en...

Hotel Rural Es Trull de Can Palau. Can Palau De Dalt, s/n 07800 Ibiza.
Teléfono: 971 80 68 64.
<http://www.estrull.com>
Días de cierre: 24 de diciembre

Aperitivos

Cre moso de patata con huevo y cebolla pochada
Tosta de foie gras macerado en sal ibicenca
Suquet de gambas con perlas de patata
Tempura de verduritas con soja y cilantro



Entrante

Ensalada de vieiras con langostinos y vinagreta de cassis y eucaliptus

Primero

Medallones de rape sobre lecho de alcachofas y salsa ligera de romesco
Frappé de mojito

Segundo

Cochinillo asado a baja temperatura con puré de manzana ácida y cebollitas glaseadas

Postre

Tarta tatin de peras, rellena de crema al romero y salsa de yogur

Vinos: Terras Gaudas - Albariño

Pomal Reserva 2009

Cava: Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cotillón, uvas de la suerte, turrone s y salsa ibicenca

Precio: 95 € (IVA incluido)





La Sacristía, una cena especial de Año Nuevo en Tarifa

Si quieres vivir una Nochevieja especial, te proponemos una escapada a Tarifa (Cádiz), donde se encuentra La Sacristía.. Un hotel-boutique en un antiguo edificio del siglo XVII, con un ambiente bohemio y una decoración exquisita, que convierte nuestra estancia en una experiencia sensorial. Su restaurante se ubica en un patio del siglo XVII, en uno de los marcos más especiales y selectos de la localidad. Su gastronomía ofrece una cocina de autor de corte internacional. Una ingeniosa fusión mediterránea-oriental donde podrás degustar desde sushi hasta un coulant de chocolate.. Para Nochevieja, el chef **Rodrigo Montes** nos sorprende con este menú especial:



Encuétralo en...

C/ San Donato, 8. 11380 Tarifa (Cádiz).

Teléfono: 956 681 759

<http://www.lasacristia.net/>

Días de cierre: 24 de diciembre por la noche.



Entrantes

Jamón Ibérico, Quesos del país, Confitura de tomate y uvas.
Ensalada de gambones y guacamole con vinagreta de fruta de la pasión
Crema de marisco con cigalas asadas

Segundos

Atún rojo de Almadraba a la plancha con arroz frito, mango, soja y crema de wasabi
Lomo alto de Retinta asado en su jugo

Postres

Sorbete de cava
Postre de chocolate con helado y frutos Lyo.

Bebidas

Rueda: Vino blanco
Rioja: Vino tinto Muga crianza
Espumosos: Rigot Et Fils

Precio: 90 € (IVA incluido)

El menú incluye un segundo a elegir previamente, uvas y cotillón

