

Burbujas Navidenas en Origen

Situado en un Roof Terrace en primera linea de mar, hemos transformado el espacio en un refugio invernal, donde puedes disfrutar de la calidez de nuestros cúpulas aisladas, sin privarte de las maravillosas vistas que ofrece la bahía de Palmanova, Las estructuras con forma de Iglús, vienen equipadas en su interior y calefactores, y cada cúpula admite un máximo de ocho personas. Se requiere reserva.

COCTEL DE BIENVENIDA

Santa Baby

Ginebra de endrinas, clavo, miel, frutos rojos, prosecco rosado

APERITIVO

Selección de Panes Artesanales

Pan de algarroba, pan de masa madre, mantequilla salada

ENTRANTES

Crema de Apio Nabo Asado (VG)

Manzana, aceite de salvia, almendras tostadas, aceite de trufa

Terrina de Pato y Pistacho

Chutney de higo, cebollas encurtidas, berros, brioche tostado

Salmón Curado con Remolacha

Salmón curado en ginebra, rábano picante, pepenillos

PRINCIPALES

Roulade de Pavo Asado

Patatas asadas en grasa de pato, chirivías glaseadas con miel, coles de Bruselas, salchichas con beicon, salsa de arándanos, salsa de carne

Bacalao a la Parrilla

Bisque, puré de patatas, verduras salteadas en mantequilla

Wellington de Ternera (supp. €5)

Patatas asadas en grasa de pato, bimi, espárragos, demi-glas

Pata de Ganso Asada

Col lombarda estofado con manzana y tocino, puré de patatas, reducción de vino tinto con arándanos

Asado de Calabaza y Setas de Cardo con Frutos Secos (VG)

Patatas asadas, coles de Bruselas, chirivías glaseadas con miel, salsa de arándanos, jus vegano

POSTRES

Selección de Postres

Crumble de manzana y mora, tarta de merengue de limón, tarta de chocolate negro y naranja, turrone

Opción Vegana: Pera al Vino Tinto (VG)

aromatizada con canela y clavo

MENÚ BURBUJA NAVIDEÑA

€70 por persona

Merry Little Christmas

Disfrute de un festín navideño anticipado en nuestras cúpulas (1 h 30 min) con nuestro menú de 2 platos para niños y adultos, disponible a las 17 h los días 14, 20, 21 y 22.

COCTEL DE BIENVENIDA

Christmas Elf Fizz

Frambuesa, lima, Sprite

PRINCIPALES

Mini Plato de Roulade de Pavo

Patatas asadas en grasa de pato, chirivías glaseadas con miel, coles de Bruselas, salchichas con beicon, salsa de arándanos, salsa de carne

Asado de Calabaza y Setas de Cardo con Frutos Secos (VG)

Patatas asadas, coles de Bruselas, chirivías glaseadas con miel, salsa de arándanos, jus vegano

POSTRE

Sundae de chocolate

COCTEL DE BIENVENIDA

Santa Baby

Ginebra de endrinas, clavo, miel, frutos rojos, prosecco rosado

PRINCIPALES

Roulade de Pavo Asado

Patatas asadas en grasa de pato, chirivías glaseadas con miel, coles de Bruselas, salchichas con beicon, salsa de arándanos, salsa de carne

Asado de Calabaza y Setas de Cardo con Frutos Secos (VG)

Patatas asadas, coles de Bruselas, chirivías glaseadas con miel, salsa de arándanos, jus vegano

POSTRE

Selección de Postres

Crumble de manzana y mora, tarta de merengue de limón, tarta de chocolate negro y naranja, selección de turrones

Menú infantil

€20 pp

Menú Adultos

€40 pp

