

CHRISTMAS/  
GROUPS/  
COMPANIES/  
2021/

*Merry  
Christmas*



MINIMO 8 PERSONAS  
MINIMUM 8 PEOPLE

06/12 - 19/12  
MARDENUDOS.COM

# Menü 48 euros



**INCLUYE AGUA SIN GAS Y UNA BOTELLA VINO CADA DOS PERSONAS**

## APERITIVO DEL CHEF

### ENTRANTE

Variación Mar de Nudos (tártaro de salmón, pulpo a la plancha con puré de patata al limón, gamba en Kataifi y sushi)

### PRINCIPALES, A ELEGIR

Lubina a la plancha con parmentier de puerro y alcachofa a la trufa



Carrillera de buey con crema de bulbo de apio y reducción de vino tinto

### POSTRE

Tarta de yogur y naranja

# Menü 58 euros

**INCLUYE AGUA SIN GAS Y UNA BOTELLA VINO CADA DOS PERSONAS**

## APERITIVO DEL CHEF

### ENTRANTE

Tártaro de atún con espuma de aguacate y wasabi

### PRINCIPALES, A ELEGIR

Filete de lenguado envuelto en calabacín sobre caldo de cebolla blanca y rábano Pak Choi tempurizado



Solomillo de ternera a la Rossini con hígado de pato a la naranja y reducción de Gran Marnier con trufa

### POSTRE

Trilogía de chocolate con almendra y sorbete de naranja sanguina



## Menu 48 euros

A BOTTLE OF WINE FOR 2 PEOPLE AND WATER INCLUDED

### CHEF'S APPETISER

#### STARTER

Variation Mar de Nudos (Salmon tartar, Kataifi battered prawns, grilled octopus over lemon smashed potato and sushi)

#### MAIN COURSES, TO CHOOSE

Grilled sea bass with leek parmentier and truffled artichoke

Or

Beef cheeks with celery bulb cream and wine reduction sauce

#### DESSERT

Yogurt pie with orange

## Menu 58 euros

A BOTTLE OF WINE FOR 2 PEOPLE AND WATER INCLUDED

### CHEF'S APPETISER

#### STARTERS

Red tuna tartar with foamed avocado and wasabi

#### MAIN COURSES, TO CHOOSE

Fillet of sole wrapped in zucchini, white onion soup and Pak Choi tempura

Or

Rossini-style beef sirloin with orange duck liver and Grand Marnier reduction with truffle

#### DESSERT

Trilogy of chocolate with almond and blood orange sorbet