



TENERIFE

FLAVOURS
THAT
FAVOUR
THE
BOLD

BREAKOUT CHRISTMAS MENU

ENTER ON A HIGH NOTE

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

Croquetas variadas
Buñuelo negro de bacalao con ali-oli
Montaditos de jamón serrano
Bombón de morcilla canaria con almendras
Pata asada con mojo

PRIMER PLATO

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con crema de papa trufada y manzanas asadas

POSTRE

Semifrío de plátano canario con cacahuetes y caramelo salado

65€/pax.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

CARRY ON WITH A DASH OF GLAM

MENÚ 2

APERITIVO

Mini aperitivo de tartar de langostinos con jugo de sus cabezas

PRIMER PLATO

Espuma de papa trufada, huevo a baja temperatura con su crujiente

SEGUNDO PLATO

— Elegir entre —

Turnedó de cerdo con salsa de Pedro Ximénez, y
papas torneadas con panceta al champagne

Popietas de dorada al horno con mariscos al cava

POSTRE

Creación de mango, chocolate blanco y frutos rojos

70€/pax.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

ALL AROUND CHRISTMAS

MENÚ 3

APERITIVO

Crema de mar con ravioli crujiente

PRIMER PLATO

Ensalada de jamón de pato curado con praliné de piñones y láminas crujientes

SEGUNDO PLATO

— Elegir entre —

Rodaballo asado, aromas de campo y ratatouille de la abuela

Solomillo de ternera con demiglás de orejones, dátiles y anacardos tostados

POSTRE

Sorpresa de chocolate negro y caramelo fluido con helado de café hecho en casa

80€/pax.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

COME TOGETHER TO CELEBRATE

MENÚ 4

PARA COMPARTIR

Croquetas variada caseras

Tartar de salmón con miso y mahonesa de wasabi

Buñuelo negro de bacalao con ali-oli

Carrillera de cerdo ibérico glaseada

Pulpo al olivo

PLATO PRINCIPAL

— Elegir entre —

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con setas y papas confitadas con tomillo y romero

Solomillo ibérico con glaseado de oporto, espinacas trufadas y nueces

Salmón en salsa teriyaki sobre milhojas de papa con wakame

POSTRE

Mini tarta red velvet navideña con frutos rojos y helado de vainilla de tahiti hecho en casa

90€/pax.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

IT'S TIME TO SHARE

MENÚ 5

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico 5 J

Croquetas de costillas confitada sobre hongos con demiglás

Carpaccio de gambas con caviaroli de cítricos y AOVE

Tartar de salmón ahumado sobre brunoise de aguacate con sus huevas

Churros de bacao con ali-oli de ajo negro

PLATO PRINCIPAL

— Elegir entre —

Solomillo angus al horno sobre milhojas de bacon y papas

Lubina salvaje con papas glaseadas con mantequilla y trufa

POSTRE

Semifrío de turrón con sorbete de mango

92€/pax.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

COME BACK SOON

