

**NOCHEBUENA**  
CHRISTMAS EVE

**AMAPOLA**



## MENÚ

### APERITIVO / APPETISER

#### **Ravioli de castaña con ibérico, frutos secos y caldo de ceps**

Ravioli with chestnuts, Iberian ham, nuts and mushroom stock

### ACUARIO DE CRUSTÁCEOS / CRUSTACEAN AQUARIUM

#### **Bogavante, gambas, mejillones de roca, corvina y patatas violetas con crema de azafrán**

Lobster, prawns, rock mussels, corvina fish and purple potatoes with saffron cream

### PRINCIPAL / MAIN DISH

#### **Roulada de pavo de granja rellena de foie gras, sobre risotto perfumado a la cúrcuma con emulsión de espinaca**

Farm-raised turkey roulade stuffed with foie gras, served on risotto flavoured with turmeric with spinach emulsion

### POSTRE / DESSERT

#### **Parfait glasé de turrón sobre coulis de frutos rojos**

Nougat parfait glacé with a red berry coulis

### Café y dulces navideños / Coffee and Christmas sweets

#### **Incluye vinos selectos**

Selected wines included

**POR FAVOR, INFÓRMENOS SI PADECE DE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA.**

*PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE GOT A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE*

**Adultos / Adults: 69 €**

**Niños menores de 12 años / Children under 12 years, 39€**

**IVA incluido / VAT included**