



CENA DE NOCHEBUENA

Hotel Tossal d'Altea

Martes 24 de diciembre

Cocina abierta de 19:00 a 22:00 h.

ENTRANTES

Cóctel de bienvenida

Timbal tropical de vieiras y salmón ahumado con aceite de albahaca
y pequeños brotes tiernos

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico crujiente, cebolla caramelizada,
huevo a baja temperatura y foie de pato

Sorbete de limón con cava y hierbabuena

PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN (AL RESERVAR)

Filete de rodaballo a la plancha con una ligera salsa de yogur cilantro y cebollino
o

Paletilla de cordero lechal asada tradicionalmente

POSTRE

Tarta casera de leche merengada con base de galletas y canela,
acompañada de una crema de coco y crocanti de almendra marcona

BODEGA

Enrique Mendoza Merlot-Monastrell (D.O. Alicante)

Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)

Cava Terra Terrae de viticultura ecológica

Agua, refrescos, cerveza, café

Dulces y turrones navideños

RESERVAS

Tel. 966 883 183

info@hoteltossalaltea.com

60 €

