MAKÁÁ

MENÚ DE NOCHEBUENA Y DÍA DE NAVIDAD

2026

ENTRANTES PARA COMPARTIR

TARRINA DE FOIE GRAS
con mollejas de cordero, caramelo de palo cortado y trufa negra

BOLETUS Y CHANTARELA A LA PARRILLA
yema curada a baja temperatura y polvo de castañas

FALSO RAVIOLI AL VAPOR
relleno de gamba roja de Huelva, alga codium y fondo reducido de mariscos

BERBERECHOS XL A LA PARRILLA
beurre blanc de galanga

ALCACHOFAS A LA PARRILLA
con carbonara de trufa negra y papada 100% de bellota Joselito

PRINCIPALES A ELEGIR

ROTI DE COCHINILLO ASADO
demi-glace de sus jugos y milhojas de patata crujiente con caviar

RODABALLO A LA PARRILLA
pil pil de carabineros y guisante lágrima

PRESA DE WAGYU A LA PARRILLA
mojo asiático y hoja de shiso morado

POSTRE A ELEGIR

BABÁ AL RON
con trufa negra de invierno

CRÊPE SUZETTE

FLAN DE TURRÓN
con marrón glacé

MARIDAJE

DO. BIERZO

ULTREIA DE RAÚL PÉREZ

Mencía

DO. RIOJA

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

200€
POR PERSONA