



SEA GRILL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

JUEVES, 24 DICIEMBRE | THURSDAY, 24TH DECEMBER

Carpaccio de carabinero
con aceite de jengibre y huevas de trucha

Red scarlett prawn carpaccio
with ginger oil and trout roe

Crema de boletus *con trufa fresca*

Boletus cream *with fresh truffle*

Suprema de rodaballo
con verduras y espuma de azafrán

Turbot supreme
with vegetables and saffron foam

Wagyu con muselina de boniato
a la sal negra de Hawái y salsa de vino tinto

Wagyu with sweet potato mousseline
with Hawaiian black salt and red wine sauce

Chocolate y plátano al caramelo
con crumble de avellana

Chocolate and banana caramel
with hazelnut crumble