

PORTO · RICO
GASTROBAR

MENÚ
NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE

Los menús se sirven por mesa completa / *Menus are served to full table*

ENTRANTES / STARTERS

Croqueta de cocido navideño, papada Joselito y emulsión de piparras.
Croquette of Spanish Christmas stew, pork jowl, and pickled pepper emulsion.

Tosta hojaldrada de carrillada de ternera, duxelle de champiñón, foie, Pedro Ximenez y huancaína trufada.

Puff pastry toast with tender beef, mushroom duxelle, foie gras, Pedro Ximenez reduction, and truffled huancaína sauce.

Crema de calabaza asada al “ras el hanout” con crema agria, crutones de pan de semillas, jengibre confitado y queso pecorino.

Roasted pumpkin cream with “ras el hanout”, sour cream, seeded bread croutons, candied ginger and Pecorino cheese.

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISHES TO CHOOSE

Corvina al grill con salsa suquet, gambas rojas al ajillo, pack choy y patatas confitadas.
Grilled Sea Bass with fish sauce, garlic prawns, pak choy, and potato confit.

Preso ibérica marinada al grill, demiglas de salsa yakiniku, trinchat de chirivía y salteado de verduritas de temporada.

Marinated grilled Iberian pork shoulder, yakiniku demi-glace, parsnip and sautéed seasonal vegetables.

POSTRE / DESSERT

Torrija de brioche caramelizada con helado de calabaza y dulce de leche, crema inglesa de café y pistacho.
Caramelized brioche French toast with pumpkin and caramel ice cream, custard coffee and pistachio.

BODEGA / WINES

Blanco / *White*: Viñas del Vero | Chardonnay | D.O. Somontano.

Tinto / *Red*: Pepe Yllera | Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot | D.O. Ribera del Duero.

Espumoso / *Sparkling wine*: Freixenet Brut Barroco | Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava.

Té o café.
Tea or coffee.