

J E R E Z

122

EL BUEN GUSTO



CASA PALACIO
MARIA LUISA

J E R E Z * * * * *^{GL}

Menú Fin de Año 2023

J E R E Z
T22
EL BUEN GUSTO

Menú Fin de Año 2023

Aperitivo

- *Tartar de Ostra con Manzana Verde y gel de Tío Mateo*
 - *Bombón de Foie y Avellana*
- *Canutillo de Remolacha con Queso a las Finas Hierbas y Anchoa San Filippo*
 - *Sashimi de Atún Rojo con Sésamo y Furikake*
- *Steak Tartar y Huevo de Codorniz con Pan de Lentejas*
 - *Langostinos Crujientes Con Curry de Coco*
 - *Magret de Pato con Chimichurri de Piña*

Menú

*Carpaccio de Gambón con Mayonesa de Miso,
Anguila Ahumada y Setas*

Vieira Encewichada y Minimazorca de Maíz Asada

*Rape a Baja Temperatura sobre Crema de Puerro y
Guisantes con Salsa de Azafrán*

Solomillo de Ternera sobre Crema de Setas, Foie y Demiglaze

*Cúpula de Chocolate Aterciopelada con Praliné de Avellana
y Helado Gianduja*

Uvas de la Suerte

J E R E Z
T22
EL BUEN GUSTO

Maridaje

Cocktail Royal

Los aperitivos lo serviremos con

Fino Inocente

O

Cava Agusti Torello Mata

Carpaccio de Gambón y Vieira Encevejada

Vino Blanco Ojo de Gallo V.T Cádiz

Solomillo de Ternera

Vino Tinto Congosto Reserva Ribera del Duero

Cúpula de Chocolate

Cream Isabela

Brindaremos por el nuevo año con

Champagne Charles Mignon Brut Reserva



Condiciones

- *La cena comenzará a las 21.00hrs con un Cocktail de Bienvenida en el Lobby del Hotel.*
- *Disponemos de carta de alérgenos. Cualquier intolerancia alimenticia debe ser comunicada al realizar la reserva.*
- ***Precio por persona: 180 € (Iva Incluido).***
- *La reserva deberá quedar pagada al realizarla y podrá cancelarse hasta el 15 de diciembre sin gastos y hasta el 23 de diciembre con una penalización del 50%. A partir del 24 de diciembre, los gastos serán del 100%.*
- *Para cualquier información o aclaración al respecto puede ponerse en contacto con nosotros en el **956 926 263** o en el correo electrónico **reservas@casapalaciomarialuisa.com***