

Christmas Menu

Amuses

Cava



Salmon and mango tartare with wild salmon caviar



Món *Moscatel*



Artichoke confit cooked at low temperature in its own juice with foie gras and shavings of Iberian ham



Món *Monastrell Rosado*



Thin cream of leeks and chestnuts with smoked eel and piquillo pepper and truffle emulsion



Món *Macabeo*



Grilled beef tenderloin with wine reduction
Món Tempranillo and seasonal vegetable garnish in different structures

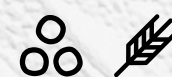


Món *Tempranillo*

Pears poached in wine and spices with crunchy almond tuile



Món *Bobal*



Nougat dessert and traditional sweets



Cava



95€

INFO AND RESERVATIONS
LIMITED PLACES

 montesanco.com

 609 42 78 58

 vinos@montesanco.com



MONTESANCO

Menu de Navidad

Aperitivos

Cava



Tartar de salmón y mango con caviar de salmón salvaje



Món *Moscatel*



Alcachofa confitada a baja temperatura en su jugo con foie y virutas de jamón ibérico



Món *Monastrell Rosado*



Crema fina de puerros y castañas con anguila ahumada y emulsión de pimientos de piquillo y trufa



Món *Macabeo*



Solomillo de ternera a la brasa con reducción de vino
Món Tempranillo y guarnición de verduras de temporada en diferentes estructuras

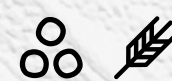


Món *Tempranillo*

Peras confitadas al vino y especias con teja de almendras crujiente



Món *Bobal*



Postre turrón y dulces típicos



Cava



95 €

INFO Y RESERVAS
PLAZAS LIMITADAS

 montesanco.com

 609 42 78 58

 vinos@montesanco.com



MONTESANCO