Maestral
RESTAURANTE
CATERING

NAVIDAD

25 de diciembre

PARA ABRIR BOCA

Tartar de salmón sobre tosta crujiente

ENTRANTES A COMPARTIR

Salpicón de bogavante y gamba roja
Tabla de embutidos ibéricos Joselito y quesos locales,
acompañada de sus crujientes
Canelón de txangurro y velouté de marisco

PRIMER ACTO

Caldo con pelota y galets «a nuestro estilo»

SEGUNDO ACTO

Lingote de cordero deshuesado, salsa Café de París
y patata fondant

DULCE FINAL

Brownie de turrón de Jijona, sopa de plátano maduro
y chocolate blanco con helado de leche merengada

BEBIDA Y BODEGA

Minerales, refrescos y cerveza con y sin alcohol
Vino blanco Melior de Matarromera Verdejo sobre lías, D. O. Rueda
Heraclio Alfaro Crianza, D. O. Rioja
La Réserve Rosé Césilia

80 €

Maestral
RESTAURANTE
CATERING

CHRISTMAS

25 December

TO WHET YOUR APPETITE

Salmon tartare on crispy toast

STARTERS TO SHARE

Lobster and red prawn salad
Selection of Joselito Iberian cured meats and local cheeses,
served with assorted crackers
Spider crab cannelloni with seafood velouté

FIRST ACT

Broth with meatball and galets pasta, “our style”

SECOND ACT

Pressed boneless lamb with Café de Paris sauce
and fondant potato

A SWEET FINALE

Jijona nougat brownie, ripe banana and white chocolate
soup, served with cinnamon-and-lemon milk ice cream

DRINKS AND WINE SELECTION

Mineral water, soft drinks, and alcoholic and non-alcoholic beer
Melior de Matarromera Verdejo white wine, aged on its lees, D.O. Rueda
Heraclio Alfaro Crianza, D.O. Rioja
La Réserve Rosé Césilia

80 €