

MENÚ FIN DE AÑO

2018

Foie micuit con su arropo, cebollacaramelizada y tostas de melocotón y canela

MARIDADO CON VINO BLANCO PALACIO DE BORNOS VERDEJO

Ensalada de gamba blanca y langostino de trasmallo con muselina de centollo, crema de aguacate y coulis de chutney de piña gelee de tomate raf.

MARIDADO CON VINO BLANCO PALACIO DE BORNOS VERDEJO

Tournedó de lenguado y vieira sobre crema de ortiguillas, almendra fileteada tostada y aceite de eneldo

MARIDADO CON VINO BLANCO PALACIO DE BORNOS VERDEJO

Sorbete de fruta de la pasión (maracuyá)

Solomillo de ternera con salsa de trufa y timbal de boletus al perfume de ajo confitado y tomillo

MARIDADO CON VINO TINTO MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 14 AÑADA.

Tarta de chocolate al Grand -Marnier sobre crema inglesa

MARIDADO CON CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT

Dulces Navideños

PRECIO POR PERSONA MESA INDIVIDUAL: 165€ VA INCLUIDO
PRECIO POR PERSONA MESA COMPARTIDA: 145 € IVA INCLUIDO



RESTAURANTE
ORIZA

