



PORTO · RICO

GASTROBAR

NOGHEBUENA

CHRISTMAS EVE

MENÚ



Los menús se sirven por mesa completa

Menus are served to full table

ENTRANTES / STARTERS

Bocadito trufado de atún rojo, con base de arroz de sushi crujiente, aguacate y mojo Nikkei.

Truffled red tuna bite on a base of crispy sushi rice, avocado, and spicy Nikkei.

Salmón marinado con hinojo encurtido, salsa tártara, tobiko y focaccia artesana.

Marinated salmon with pickled fennel, tartar sauce, tobiko, and home-made focaccia.

Crema de puerro asado con jamón ibérico y queso comté.

Cream of roasted leek soup with Iberian cured ham and Comté cheese.

PRINGIPALES A ELEGIR / MAIN DISHES TO GHOOSE

Presa ibérica con ponzu mediterránea, mantequilla de hierbas al aroma de wasabi y boniato caramelizado.

Iberian pork shoulder with Mediterranean ponzu, herb butter scented with wasabi and caramelized sweet potato.

Corvina al grill, parmentier de calabaza, piquillos, vinagreta de cítricos y zanahoria baby glaseada.

Grilled Corvina fish, pumpkin parmentier, red Piquillo peppers, citrus vinaigrette and glazed baby carrots.

POSTRE / DESSERT

Torrija caramelizada con helado de turrón, salsa de chocolate Valor al aroma de mandarina y culis de frutos rojos.

Caramelized French toast with nougat ice cream, Valor chocolate sauce scented with mandarin and red berry coulis.

BODEGA / WINES

Blanco / White: Beronia | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto / Red: Boada Crianza | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero

Espumoso / Sparkling: Freixenet Blanc de Blancs Brut | Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava

*Té o café.
Tea or coffee.*