

CHRISTMAS EVE MENU

TURN YOUR CHRISTMAS INTO
A FAIRYTALE.
SHAKE THE STORY UP.



sir Anthony
CHARM & SENSITIVITY HOTEL
***** TENERIFE

LIVE THE MAGIC
SIRANTHONYHOTEL.COM

NOCHE BUENA WINDSOR 2017

Suave muselina de marisco con piruleta
crujiente de langostino y huevo de codorniz
con panceta a baja temperatura

Vieiras asadas
con tubérculos salteados,
cristal de remolacha
y crema de calabaza y naranja

Sorpresa de salmón ahumado relleno
sobre hojas tiernas de lechuga
con perdiz escabechada y vinagreta
de trufa y almendra

Sorbete de lima

Lingote de lechón a baja temperatura
con ibérico y compota
de manzana ácida

Mousse de chocolate negro
en tubo crujiente de chocolate
a la sal, garrapiñado de cacahuete
y chocolate blanco con
gelificado de maracuyá y lima

Turrone y mazapanes

BODEGA

Raimat Chardonay
D.O. Costes del Segre

Finca Resalso Emilio Moro
D.O. Ribera del Duero

Juve & Camps RVA Familia
D.O cava

**80 € por persona.
Impuestos incluidos**

CHRISTMAS EVE WINDSOR 2017

Mild seafood mousseline
with crunchy prawn pop,
quail egg and
slow-cooked bacon

Roasted scallops
with sautéed tubers, beetroot glass
and pumpkin and orange cream

Stuffed smoked salmon
surprise over tender lettuce leaf
with partridge escabeche and truffle
and almond vinaigrette

Lime sorbet

Slow-cooked suckling-pig
tureen with Iberian pork
and sour-apple compote

Dark-chocolate mousse
in a crunchy salted-chocolate
cylinder with candied peanuts
and white chocolate
with passion-fruit and lime gelée

Nougats and marzipan

CELLAR

Raimat Chardonnay
D. O. Costers del Segre

Finca Resalso Emilio Moro
D. O. Ribera del Duero

Juvé & Camps RVA Familia
D. O. Cava

**80 € per person.
Tax included**