# CENA ESPECIAL 24 / 12

# *Nochebuena*

## ENTRANTES

Timbal de aguacate, salmón fresco, mango y gambitas con caviar y un aceite de cítricos y hueva acompañado de pequeños brotes tiernos

Pastel templado de merluza y marisco con juliana de calamar y tomate seco

.....

Sorbete de limón con Cava y hierbabuena

## PLATO PRINCIPAL

Rodaballo con salsa de yogur, cilantro y cebollino

o

Paletilla de cabrito asada tradicionalmente

## POSTRE

Torrija caramelizada de pan brioche con canela y helado cremoso de turrón superior

## BODEGA

Enrique Mendoza Merlot- Monastrell (D.O. Alicante)

Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)

Cerveza · Agua · Refrescos · Café · Cava

Dulces y turrones navideños

**65 €**

**info@hoteltossalaltea.com | Tel. 966 883 183**

# SPECIAL DINNER 24 / 12

# *Christmas Eve*

## STARTERS

Avocado timbale, fresh salmon, mango, and prawn with caviar and a citrus and roe oil, tender sprouts

Warm hake and seafood pie with julienned squid and sundried tomato

.....

Lemon sorbet with Cava and mint

## MAIN COURSE

Turbot with yogurt, cilantro, and chive sauce

or

Traditionally roasted kid leg

## DESSERT

Caramelized brioche bread French toast with cinnamon and creamy nougat candy ice cream

## WINES

Enrique Mendoza Merlot- Monastrell (D.O. Alicante)

Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)

Beer · Water · Soft drinks · Coffee · Cava

Assortment of sweets and Christmas nougats

**65 €**

**info@hoteltossalaltea.com | Tel. 966 883 183**