

MENUS NAVIDEÑOS DELUZ

El menú de Nochebuena (99 € por persona con maridaje) se compone de jamón ibérico, blini de salmón salvaje de Alaska con crema agria, vol au vent de hojaldre relleno de marisco, coca de anchoa sobada a mano con pimiento asado, ensalada de mariscos (langostino de Vinarós, gamba roja de Palamós y carabinero de Huelva), pularda ecológica con salsa al champagne y foie artesano de Espinosa de los Monteros y, de postre, tarta Pavlova de turrón con helado casero de avellana.

El menú de Navidad (60 € por persona con maridaje) incluye tosta de foie micuit, blini de salmón, jamón ibérico, buñuelo de rape de la lonja de Santander, croqueta de queso gorgonzola, mille-feuille de gamba de Palamós y cigalitas con bechamel de espinacas, lechazo ecológico relleno de boletus y piñones con gratén de patata y pastel de calabaza y, para terminar, dacquoise de avellana con helado casero de turrón y chocolate fundido.

En la cena de Nochevieja (120 € por persona con maridaje) se servirán tosta de foie micuit, blini de salmón, jamón ibérico, croqueta de cigalita, blini de caviar con mantequilla, gambas, vol au vent de marisco, crepineta de bogavante con salsa al champagne, pintada trufada y asada con salsa de foie artesano de Espinosa de los Monteros y tarta de chocolate crujiente al estilo del Hotel Crillon, en París, con praliné de avellana y helado casero de turrón. El precio del cotillón es de 55 € por persona.

Por último, Deluz ha preparado un menú de Año Nuevo (55 € por persona con maridaje) a base de salpicón tradicional de rape, langostinos, pulpo y mejillones con tres tomates especiales, crepineta de bogavante, solomillo Wellington de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con salsa de foie artesano, parmentier de patatas y pastel de setas y tarta de chocolate crujiente con praliné de avellana y helado casero de turrón.