

Brunch Especial

Reyes

6 de enero 2024 (13:30h)

PARQUE DEL CAPRICHIO

De Cuchara

Crema de mariscos al brandy viejo
Crema tibia de calabaza y naranja
Lentejas guisadas a fuego lento

Del Mar

Mariscos seleccionados, gambas, nécoras, langostinos, patas de marisco y bígaros. Salpicón de pulpo y algas
Cangrejo real y piquillos dulces
Mejillones con vinagreta y kimchi coreano
Cóctel de langostinos y piña baby
Gambones frescos a la plancha con escamas de sal

De la Huerta

Espárragos blancos y verdes

Carnes

Carré de cordero alcarreño asado
Tournedó de ciervo con salsa de frutos rojos
Cochinillo InterContinental al horno
Pato asado a la naranja con verduritas tiernas
Lomo de buey a la sal

Ensaladas

Ensaladilla de Madrid y gamba blanca de Huelva
Carpaccio de buey, tofú y caviar cítrico
Pollo con bambú y setas en ensalada

Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

Paellas

Verduras de invierno, arroz con bogavante
y arroz negro de sepietas

Ibéricos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo
Selección de ibéricos de bellota
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

Pescados

Merluza de pincho asada
Rodaballo confitado y cachelos a la gallega
Bacalao ajoarriero
Dorada a la parrilla con vinagreta tibia de boletus

Estación de Postres

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, fresón marinado al Oporto
Mousse de turrón, pastelería francesa y fuente de chocolate
Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero

Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantiles

Adultos 155 eur Niños 75eur

