



beldade

restaurant

MENU DE NAVIDAD

Copa de Champagne Bollinger de bienvenida.

Consomé de castañas
con naranja, hoja de shiso.

Alérgenos: Lácteos

Flan de hinojo
con huevas de trucha y vinagre de jerez.

Alérgenos: Huevos, Lácteos

Crujiente de bacalao
con lengua de vaca y mango.

Alérgenos: Mariscos

Pan de cristal
con ciervo curado en casa y anacardos.

Alérgenos: Frutos secos

Consomé de jamón y piñas de monte
con boniato y Caviar de Beluga.

Alérgenos: Pescado, Lácteos

Gambitas en su jugo
con crema de tío pepe, vainilla, coles de Bruselas y yuzu.

Alérgenos: Crustáceos, Huevo, pescado, Lácteos

Bogavante azul
con trompetas negras, kaqui y haba tonka.

Alérgenos: Crustáceos, pescado, Lácteos

Arroz meloso
con anguila del Delta del Ebro, coco y zanahoria.

Alérgenos: Lácteos

Pescado del día
con espinacas, naranja y menta.

Alérgenos: pescado

Cochinillo
con su jugo caramelizado, membrillo y pan brioche casero de masa madre.

Alérgenos: Lácteos, Gluten

Piña asada
con estragón, mayonesa de humo y café.

Alérgenos: Lácteos

Cremoso de queso azul
con chocolate, granizado de remolacha, y Gelée de Sauternes

Alérgenos: Lácteos, Sulfitos

Petit fours para terminar

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Huevo

99€ por persona

*Servicio de pan casero de masa madre 1,50€ por persona
El menú, se sirve sólo para **mesa completa**.
Comida y Cena hasta las 14.30 y 21.30h*

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
Información sobre alérgenos disponible a su disposición.
Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625
www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com

