LAS TENERÍAS

RESTAURANT

2026

MENÚ DE NOCHEBUENA

felices fiestas





Copa de cava de bienvenida

SNACKS

Bombón de foie
Croqueta de boletus y trufa

ENTRANTES

Quisquilla de lonja con alga codium
Steak tartar

PRINCIPALES

Lubina salvaje con su jardín de verduras
Terrina de carrillada de ternera con velo de bellota

PREPOSTRE

Sorbete

POSTRE

Tarta de chocolate belga y frutos rojos

BODEGA

Blanco: Paco & Lola Albariño · DO Rías Baixas
Tinto: Muga el Andén de la Estación · DOC Rioja
Espumoso Nodus Brut Nature · DO Cava

115€
/IVA INCLUIDO

LAS TENERÍAS
RESTAURANT

LAS TENERÍAS

RESTAURANT

2026

MENÚ DE NAVIDAD

felices fiestas





Copa de cava de bienvenida

ENTRANTES

Gamba roja de Denia con mantequilla ahumada
Carpaccio de tomate valenciano con mojama de almadraba

PRINCIPALES

Caldo de Navidad
Cordero lechal a baja temperatura en su jugo con setas risoladas

PREPOSTRE

Sorbete

POSTRE

Cremoso de cacao con ganache

BODEGA

Blanco: Paco & Lola Godello · DO Valdeorras
Tinto: Muga El Andén de la Estación · DOC Rioja
Espumoso Nodus Brut Nature · DO Cava

115€
/IVA INCLUIDO

LAS TENERÍAS
RESTAURANT

LAS TENERÍAS

RESTAURANT

2026

MENÚ DE NOCHEVIEJA

felices fiestas





Cóctel de bienvenida

SNACKS

Foie micuit de frutos secos
Ostra Gillardeau

ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja y sus contrastes
Carabinero gratinado con holandesa

PRINCIPALES

Tataki de chuletón
Rodaballo braseado con puré de coliflor y vainilla
y alcachofa crujiente

PREPOSTRE

Sorbete

POSTRE

Cremoso de vainilla con chocolate y carbón vegetal

BODEGA

Blanco: Paco & Lola Albariño · DO Rías Baixas
Tinto: Muga El Andén de la Estación · DOC Rioja
Champagne G.H. Mumm

Cotillón y uvas de la suerte

215€
/IVA INCLUIDO

LAS TENERÍAS
RESTAURANT