

# Puerto Blanco

## Menú 26 de Diciembre 2024

*Copa de Cava Rosé*

Glass of Cava Rosé

---

*Pan con dips y snack*

Bread with dips and snacks

---

*Crema de cebolla con toque de mostaza y albahaca.*

Onion cream soup with a touch of mustard and basil.

---

*Carpaccio de buey con foie, setas, trufa y parmesano.*

Beef carpaccio with foie, mushrooms,  
truffle and parmesan.

---

*Vieira y langostinos salteadas*

*con crema de Albahaca, cebolla baby y tomate cherry.*

Sautéed scallop and prawns with basil cream,  
baby onion and marinated tomato.

---

*Sorbete de fresa, albahaca y baslamico.*

Strawberry, basil and baslamic sorbet.

---

*“Lady steak” de ternera lechal con salsa de Jerez,*

*Boletus y Avellanas.*

*Veal “Lady steak” with sherry sauce,  
boletus and hazelnuts.*

---

*Postre especial.*

*Special Christmas.*

**Precio: 78 €**



## Menú de 1 de Enero 2025

*Aperitivo de Bienvenida.*

Welcomes aperitif.

---

*Pan con dips y snack*

Bread with dips and snacks

---

*Bisque de bogavante con tosta de mar y alioli de wasabi.*

Lobster bisque with seafood toast and wasabi aioli.

---

*Atún rojo sobre bizcocho de guacamole,  
sorbete de remolacha y ajo blanco de coco.*

Red tuna on guacamole sponge cake,  
beetroot sorbet and coconut garlic.

---

*Panacota de coliflor*

*con foie-gras mitcuit, caviar y trufa.*

Cauliflower panna cotta with foie-gras mictuit,  
caviar and truffle.

---

*Sorbete manzana verde y apio.*

Green apple and celery sorbet.

---

*Chateaubriant de solomillo con Boletus.*

Beef sirloin chateaubriant with Boletus.

---

*Postre especial.*

Special dessert.

**Precio: 78 €**

