

Blue



Cena de Navidad

24-12-2023

19:00 – 23:00

Aperitivo

Vieira salteada

con puré de calabaza, hinojo, limón y almendra

Entrante

Jamón Ibérico

con setas y yema de huevo en pan de brioche

Platos Principales

Bacalao

con garbanzos, espinacas y pan de maíz

Magret de pato

con puré de zanahoria asada y pistacho

Mesa de postres de Navidad

90€

bebidas incluidas

Por favor, infórmenos con antelación de cualquier alergia, intolerancia y/o preferencia alimentaria.

Precio por persona. Incluye aguas minerales, zumos, refrescos, cava, vino blanco y tinto a elección del sumiller, café y té. IVA incluido.





Blue



Brunch Navideño

25-12-2023

12:00 – 16:00

Huevos hechos al momento

revueltos, hervidos o fritos, servidos con tostadas o tortilla “blue”

queso, espinacas y chili o huevos “benedict”

brioche, jamón, huevo escalfado y salsa holandesa

Tostadas con aguacate

tostada con aguacate y huevo escalfado y un toque de chile y hierbas

Bagels

— aguacate, pepino, salmón ahumado, queso crema y hierbas aromáticas

— hummus, tomate, champiñones y espinacas

— pechuga de pollo, queso cheddar, bacon, pesto y tomate

“Blue” tortitas

con una selección de fruta de temporada y sirope de arce
otras opciones disponibles (por ejemplo, Nutella)

Pastelería

croissant, pan, tostadas, bollería

Selección de proteínas

quesos, embutidos, salmón ahumado

Fruta del día

Yogur con granola

Bol de Açai

Ensaladas variadas y entrantes

Risotto

(1 opción por persona)

Pato y champiñones

Gambas y lima

Calabaza asada y almendra

Mesa de postres de Navidad

47,50€

bebidas incluidas

Rogamos nos comuniquen con antelación cualquier alergia, intolerancia y/o preferencia alimentaria.

Precio por persona. Incluye zumos naturales, agua mineral, café e infusiones. IVA incluido.