

Kerstmenu Gachita

voorgerecht

gemarineerde zalm met Peruaanse kruiden geserveerd met room en een passievruchtensalade

of

carpaccio van ossenhaas met manchegokaas, geroosterde pittenmix, zongedroogde tomaat en een truffeldressing

of

gerookte eendenborstfilet, eendenpaté en een rillette van eend geserveerd met brood en een cranberry-port compôte

of

taartje van tomaat, fetakaas, manchego en een balsamicostroop

soep

bospaddenstoelensoep

of

zoete aardappelsoep

spoom

een verfrissend drankje van sorbetijs en cava om de smaakpapillen weer te neutraliseren

hoofdgerecht

Argentijnse ossenhaas van de grill

of

hertenoester van de grill

of

op de huid gebakken zeewolffilet

of

bladerdeeg gevuld met paarse en oranje zoete aardappel, zachte geitenkaas en paddenstoelen geserveerd met chipotle rijst en geroosterde pompoen

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

nagerecht

Postre Gachita

een verwennerij

prijs per couvert zonder soep 42,50

prijs per couvert met soep 47,50

