



MAISON JAGUAR
MENÚ NOCHEBUENA

Bienvenida con copa de champagne

ENTRANTES

Ostras en aguachile

PRINCIPALES

Tartar de atún con chili-garlic y emulsión de aguacate sobre hueso de tuétano

Salpicón de bogavante con katsuobushi y daikon en xnipec

SEGUNDOS

Pulpo a la brasa sobre patatas revolcones y salsa verde cruda

Costillón en salsa demi-glace de habanero

POSTRE

Pan de elote tatemada y helado de avellanas

Pettit food

INCLUYE

Cada dos personas a elegir una botella de vino:

Vino Blanco
Terras Gauda (Rías Baixas)
Pazo de San Mauro

Vino Tinto
José del Amo
Viña Sastre Roble

ESPECTÁCULO | DJ
“HASTA EL AMANECER”

200€/persona

IVA INCLUIDO

+34 915 971 771 | info@maisonjaguar.com
Calle Goya 39, Madrid, España

