

monasty

AUTOGRAPH COLLECTION[®]
HOTELS

Christmas

ME
NU



Καλωσόρισμα & Σαμπάνια

Ταρτάκι με Παντζάρι

Κάστανο | Πατέ πάπιας

Ταρτάρ Σφυρίδας

Εικονική ελιά | Πορτοκάλι | Μέντα

Τερίνα Φασιανού με Φυστίκι

Πίκλα κόκκινο λάχανο | Τζελ γκρέιπφρουτ | Αντίβ

Καπνιστά Χτένια Σωτέ

Pico de gallo | Μάραθος | Κουνουπίδι | Σαλικόρνια

Ραγού Άγριων Μανιταριών

Esruma πατάτας | Βιολογικός κρόκος 65°C | Τραγανό κρεμμύδι | Guanciale

Φιλέτο Φραγκόκοτας

Τραγανή κροκέτα iberico | Παστινάκι | Κανθαρέλες | Σιτάρι | Sauce Albufera

Συμφωνία Βανίλιας & Κάστανου

Μους βανίλιας & κάστανου | Μουσελίν κάστανου

Κέικ πορτοκαλιού & κανέλας | Στρόιζελ πορτοκαλιού-βανίλιας

ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ: €170

Christmas

Welcome Champagne

Beetroot Tartlet

Chestnut | Duck pâté

Grouper Tartare

Olive sphere | Orange | Mint

Pheasant Terrine with Pistachio

Pickled red cabbage | Grapefruit gel | Endive

Smoked Sautéed Scallops

Pico de gallo | Fennel | Cauliflower | Salicornia

Wild Mushroom Ragout

Potato espuma | Organic egg yolk 65°C | Crispy onion | Guanciale

Guinea Fowl Fillet

Crispy Iberico croquette | Parsnip | Chanterelles | Wheat | Sauce Albufera

Symphony of Vanilla & Chestnut

Vanilla & chestnut mousse | Chestnut mousseline
Orange & cinnamon cake | Orange-vanilla streusel

PRICE PER PERSON: €170