



marea

## MENÚ DEGUSTACIÓN NOCHEBUENA

### APERITIVO

Tosta de foie y mandarina  
Vieiras sobre velo de piquillo

### ENTRANTE

Bullabesa de marisco y salicornia  
Sorbete de Gin Mare

### PRINCIPAL

Solomillo al Wellington con salsa de trufa y setas  
Rodaballo con velouté de sulfitos y puntas de espárragos salteadas a la mantequilla tostada

### POSTRE

Ensamada crujiente con helado casero de almendra  
Trufas

### BEBIDAS

Miguel Gelabert "Golos" Blanco  
Miguel Gelabert "Golos" Tinto  
Copa de cava con Rich Blanc de Blanc, Brut Nature  
Agua y café

80 € p.p. (IVA incluido)



[waveofchange.com](http://waveofchange.com)

Restaurante certificado MSC/ASC (Primera cadena hotelera certificada del Sur de Europa, República Dominicana y México). Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento "Wave of Change", trabajamos para brindar a nuestros clientes una oferta de pescado cada vez más responsable con la salud de nuestros océanos y la de las personas y comunidades que de ellos dependen.



MSC-C-56777



ASC-C-01934