

# SANTO MAURO

## Noche Buena

CHRISTMAS EVE

2022

### APERITIVOS / APPETIZERS

Bombón de Foie, Licor de Banyuls y Toques de Regaliz  
*Foie Praliné Scented with Banyuls Liqueur and Licorice*

Ostra al Natural con Verdura en Escabeche  
*Oyster "Al Natural" with Pickled Vegetables*

Tartar de Gamba Roja y Americana de sus Cabezas  
*Red Prawn Tartare*

Dorada Ahumada, Crema Ácida, Patata Crujiente y Caviar  
*Sea Bream, Sour Cream, Crispy Potato and Caviar*

### ENTRANTE / STARTER

Ragoût de Setas de Inverno en Suquet de Bogavante Azul y Trufa  
*Seasonal Mushrooms Ragout in Blue Lobster Suquet and Truffle*

### PRINCIPALES / MAIN COURSES

Besugo Gallego con Salsa de Cava Finas Hierbas y Berberecho  
*Wild Red Sea Bream with Fine Herbs Sauce, Cockles and Sparkling Wine*

Canetón con Peras y Trufa  
*Canetón with Pears and Truffle*

### POSTRES / DESSERTS

Sorbete de Pera al Champagne con Crumble de Avellanas  
*Pear Sorbet With Champagne And Hazelnut Crumble*

Palet D'or con Garrapiñados  
*Palet d'Or With Candied Nuts*

### BODEGA / WINE CELLAR

Baron de Chirel Blanco (D.O Rueda)  
Remelluri Reserva (D.O.Ca Rioja)  
Laurent Perrier La Cuvée (A.O.C Champagne)

275€

POR PERSONA / PER PERSON

(IVA Incluido) / (VAT Included)



\*Para restricciones alimentarias le agradecemos contacte con el Departamento Comercial\*

\*\*In case of dietary restrictions please contact the Sales Department\*\*

# SANTO MAURO

## Nochevieja

NEW YEAR'S EVE

2022

Laurent Perrier La Cuvée (A.O.C Champagne)

### BIENVENIDA / WELCOME

Blinis con Caviar  
*Blinis and Caviar*

Tosta de Cangrejo Real, Nata Doble y Salpicón de Hierbas  
*King Crab Toast with Double Cream and Fine Herbs*

Rillete de Poularda, Foie, Trufa y Armagnac  
*Chicken Poulard Rillette with Foie, Truffle and Armagnac*

Bikini de Trufa, Ricotta y Mortadela  
*Truffle Bikini, Ricotta and Mortadella*

### APERITIVOS / APPETIZERS

Tartar de Cigala Aliñada Ligeramente Braseada  
*Lightly Grilled Scampi Tartare*

Cococha a la Romana con Caviar  
*Barbel "A La Romana" Style with Caviar*

### ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de Guisantes con Royale de Celerí Braseado y Setas Aliñadas  
*Pea Salad with Grilled Celery Royale and Marinated Mushrooms*

Consomé de Cebolla, Torrija de Comté y Trufa  
*Onion Consommé, Comté Cheese French Toast and Truffle*

### PRINCIPALES / MAIN COURSES

Rodaballo al vapor, con hojas de invierno  
*Steamed turbot with winter greens*

Carré de Cochinillo, Topinambur y Patata Crujiente  
*Suckling Pig Loin, Topinambur and Crispy Potato*

### POSTRES / DESSERTS

Lima, Menta y Ron Añejo  
*Lime, Mint and Rum Añejo*

Sablé Breton de Chocolate Blanco y Yuzu  
*White Chocolate Sablé Breton and Yuz*

### BODEGA / WINE CELLER

Baron de Chirel Blanco (D.O Rueda)  
Marqués de Riscal Gran Reserva (D.O.Ca Rioja)  
Laurent Perrier Millesime (A.O.C Champagne)

500€

POR PERSONA / PER PERSON

(IVA Incluido) / (VAT Included)



\*Para restricciones alimentarias le agradecemos contacte con el Departamento Comercial\*  
\*\*In case of dietary restrictions please contact the Sales Department\*\*

# SANTO MAURO

## *Brunch Año Nuevo*

NEW YEAR'S BRUNCH

*2023*

BIENVENIDA  
*WELCOME*

Coctel de Bienvenida  
*Welcome Cocktail*

Zumo de Naranja Natural  
*Freshly Squeeze Orange Juice*

Café de Colombia e Infusiones Harney & Sons  
*Coffee and Harney & Sons Infusions*

Selección de Bollería Francesa Recién Horneada  
*Freshly Baked French Pastries*

Mini Pancakes con Chantilly, Sirope de Arce o Chocolate  
*Mini Pancakes, Chantilly, Maple Syrup or Chocolate*

Panes Artesanos de Nuestro Obrador  
*Artisan Breads from our Bakery*

Fruta Fresca de Temporada  
*Seasonal Fresh Fruits*

Blinis con Salmón Ahumado  
*Smoked Salmon Blinis*

Jamón Ibérico de Bellota 5J  
*Iberian 5J Ham*

DEGUSTACIÓN  
*TASTING MENU*

Ostras a la Brasa o al Natural  
*Grilled or Natural Oysters*

Langostinos con Mayonesa de Cítricos y Soja  
*Crayfish with Citric Mayonnaise and Soy*

Consomé de Ave al Jerez Yema de Huevo Trufado y Trufa Natural  
*Poultry Consommé with Jerez Wine, Egg Yolk and Truffle*

Mezzi Paccheri de Ropavieja Glaseada con Parmesano Crujiente  
*Mezzi Paccheri Pasta with Glazed "Ropa Vieja" Meat and Crispy Parmesan*

Huevos Benedictine con Torreznos y Trufa  
*Torreznos and Truffle Eggs Benedict*

Lobster Roll con Caviar  
*Lobster Roll with Caviar*

Steak Tartar con Patata Paja  
*Steak Tartar with Stick Potatoes*

Torrija Tradicional con Helado de Vainilla  
*Traditional French Toast with Vanilla Ice Cream*

Pastel de Chocolate con Helado de Café  
*Chocolate Cake with coffee Ice Cream*

Bollinger Special Cuvée (A.O.C Champagne)

*175€*

POR PERSONA / *PER PERSON*  
(IVA Incluido) / (VAT Included)

