

ALBERTS
BAR & GRILL

Christmas Eve

Tuesday 24.12.24

65€ pp / €35 (under 10)

STARTERS TO SHARE

French onion soup

Garlic croutons, gruyere cheese

AND

Chicken liver paté

Fig preserve, saffron and onion chutney, toasts

AND

Crispy duck salad

Crispy duck, apple & pomegranate, coriander, spring onion, cashew nuts, cherry hoisin

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Rolled and roasted turkey breast

Sage and onion stuffing, cranberry sauce, with all the trimmings

OR

Grilled lamb chops

Creamed spinach, lamb jus, crispy fondant potatoes

OR

Salmon en papillote

Asparagus, lemon, herbed baby potatoes, dill dressing

OR

Vegetarian Wellington (V)

Pumpkin, spinach, ricotta

DESSERT

Christmas pudding

Vanilla custard

OR

Christmas log cake

Macerated cherries, buttercream, raspberry coulis

ALBERTS
BAR & GRILL

Nochebuena

Martes 24.12.24

65€ pp / €35 (menos de 10 años)

ENTRANTES

Sopa de cebolla francesa

Picatostes de ajo, queso gruyere

Y

Paté de hígado de pollo

Confitura de higos, chutney de azafrán y cebolla, tostadas

Y

Ensalada de pato crujiente

Pato, manzana, granada, cilantro, cebolleta, anacardos y salsa hoisin de cereza

PLATO PRINCIPAL (ELIGE)

Pechuga de pavo rellena y asada

Relleno de salvia y cebolla, salsa de arándanos. Servido con guarnición tradicional

O

Chuletas de cordero a la parrilla

Espinacas a la crema, jugo de cordero, patatas fondant crujientes

O

Salmón en papillote

Espárragos, limón, patatas baby a las hierbas y aliño de eneldo

O

Wellington vegetariano (V)

Calabaza, espinacas, ricota

POSTRE

Budín de Navidad

Crema de vainilla

O

Pastel de navidad

Cerezas maceradas, crema de mantequilla, culis de frambuesa