

# ALBERTS

BAR & GRILL

## *Christmas Day*

*Wednesday 25.12.24*

110€ pp / €45 (under 10)

### WELCOME CAVA & AMUSE BOUCHE

#### STARTERS

**Vichyssoise (V)**

*Garlic croutons*

OR

**Alberts beef tartar**

*Truffle aioli, cured egg yolk, shaved fresh winter black truffle*

OR

**Home-cured, smoked salmon salad**

*Mixed greens, soft boiled egg, avocado, red onion, dill and mustard dressing*

#### MAIN COURSE

**Roasted Turkey Breast Roll**

*Sage and onion stuffing and all the trimmings*

OR

**Nebraska beef rib eye**

*Red wine and shallot butter, herbed mashed potatoes, creamed spinach*

OR

**Pan-seared Scottish salmon**

*Champagne and butter emulsion, grilled broccolini, herbed baby potatoes*

OR

**Vegetarian Lasagne (V)**

*With roasted pumpkin, spinach, ricotta and homemade napolitana sauce*

#### DESSERT

**Christmas pudding**

*Vanilla custard*

OR

**Christmas Log Cake**

*Macerated cherries, buttercream, raspberry coulis*

# ALBERTS

BAR & GRILL

## Navidad

*Miércoles 25.12.24*

110€ pp / 45€ (menos de 10 años)

### COPA DE CAVA y APERITIVO

#### ENTRANTES

##### 'Vichyssoise' (V)

*Picatostes de ajo*

O

##### Tartar de ternera Alberts

*Alioli de trufa, yema de huevo curada y trufa negra fresca de invierno rallada*

O

##### Ensalada de salmón ahumado y curado en casa

*Verduras mixtas, huevo blando, aguacate, cebolla roja, eneldo y aliño de mostaza*

#### PRINCIPALES

##### Pechuga de pavo rellena asada

*Relleno con salvia y cebolla. Servido con las guarniciones tradicionales*

O

##### Lomo alto de Nebraska

*Mantequilla de vino tinto y chalotas, puré de patatas a las hierbas y crema de espinacas*

O

##### Salmón escocés a la plancha

*Salsa de champán y mantequilla, bimi a la plancha y patatas baby a las hierbas*

O

##### Lasaña vegetariana (V)

*Calabaza asada, espinacas, ricota y salsa napolitana casera*

#### POSTRE

##### Budín de Navidad

*Crema de vainilla*

O

##### Pastel de navidad

*Cerezas maceradas, crema de mantequilla, culis de frambuesa*