

Aperitivos

Talo de Tomate
Macaron de foie

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserve

Entrantes

Cuajada de Foie y Citronela Ostra y granizado marinado Ravioli de rabo de vaca, caldo de legumbres y emulsión de setas

G22 Gorka Izaguirre Crianza

Principales

Salmonete asado, trigo y jugo de pimientos a la brasa
Royal de rabo y foie

Bideona L4GD4 Rioja

Postre

Torrija y helado de leche merengada
Ars Collecta Grand Rosé Reserve

Petits Fours

95€*

10% IVA incluido

Incluye: Música en vivo, copa de bienvenida por persona y tu primera consumición en nuestro bar "Oso Rojo"

Christmas Menu



Appetizers

Basque Style Corn Tortilla with Tomato
Foie macaron

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserve

Starters

Foie Curds and Lemongrass. Pain au raisins
Marinated and roasted Scallops and spirulina air
Baised oxtail ravioli, Veggie broth, and mushrooms essence

G22 Gorka Izaguirre Crianza

Main courses

Roasted red mullet, wheat and grilled pepper juice
Royal Tail and Foie Gras

Bideona L4GD4 Rioja

Dessert

French Toast and milk meringue ice cream

Ars Collecta Grand Rosé Reserve

Petits fours

95€

10% IVA included

Includes: Live music, Welcome drink and your first drink in our "Oso Rojo" bar

To book please call +34 666 772 944 or email
info@madrid.enekobasque.com