



# Gold

CHRISTMAS MENU

dösz

RESTAURANT.CHAMPAGNE BAR.EVENTS  
by DA BRUNO

# GOLD CHRISTMAS MENU

## COPA DE BIENVENIDA / WELCOME DRINK

Vino blanco, rosado y tinto LAUS  
*Red LAUS, rosé and white wine*

Agua mineral, refrescos y cervezas  
*Mineral water, soft drinks and draught beer*

## APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES *HOT AND GOLD APPETISERS*

Bombones de Queso de Cabra y pistacho  
*Goat cheese and pistachio bonbons*

Yogurt de foie con chutney de mango  
*Foie gras yogurt with mango chutney*

Bocadito de jamón con tomate  
*Tomato and ham bite*

Brocheta Melón cantalupo y Bresaola  
*Cantaloupe melon and Bresaola skewer*

Tartare de aguacate y langostinos  
*Avocado and prawn tartare*

Selección de sushi  
*Sushi selection*

Mini bao bun de pollo crujiente  
*Crispy chicken mini bao bun*

Selección de croquetas  
*Selection of croquettes*

Brocheta de salmón teriyaki  
*Teriyaki salmon skewer*

Brocheta saté  
*Satay skewer*

## ENTRANTE / STARTER

Carpaccio de salmón ahumado con gambas y  
espárragos, aliñado con limón  
*Carpaccio of smoked salmon with prawns and  
asparagus, seasoned with lemon*

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Lomo de lubina al horno sobre alcachofas,  
espárragos y setas de temporada  
*Baked sea bass fillet served on artichokes,  
asparagus and seasonal mushrooms*

Ó / or

Lomo asado de cerdo Ibérico, patatas cremosas, espárragos,  
bok choy y cebolleta con salsa de barbacoa asiática

*Roast Loin of Iberico Pork, creamed potatoes, bok choy,  
asparagus, spring onion, Asian bbq essence*

## POSTRE / DESSERT

Panna cotta de coco y ron-salsa de mango  
*Rum and coconut panna cotta with a mango sauce*

Bodega y Bebidas  
*Wine and Drinks*

Vino blanco, rosado y tinto LAUS  
*Red LAUS, rose and white wine*

Agua mineral, refrescos y cervezas  
*Mineral water, soft drinks and beers*

Café / Coffee

Mignardises / *petit fours*

Precio por persona, 82.-€ IVA incluido.  
*Price per person 82.-€ Including V.A.T.*