

menú de
Nochebuena

MIÉRCOLES 24 DE DICIEMBRE

THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN



Aperitivos

Cóctel de Langostinos
con arándanos, manzana y pepita de
marañón

Ceviche de Corvina Peruano
con choclo y camote

Croqueta de Risotto de Hongos y Trufas
con queso de cabra

Quesos & Embutidos

**Manchego, Suizo, Pepper Jack,
Gouda y Brie**

**Jamón Serrano, Chorizo Español y
Salchichón Ibérico**

acompañados de mermeladas de
cebolla, pimientos y arándanos,
tostaditas, palitroques y platanitos



De la Mesa Caliente

Bisque de Langosta
perfumado con anís

Canelones
rellenos de ricotta con espinacas y nueces,
gratinados con provolone

Filete de Res a las Brasas
acompañado de salsa cremosa de pimienta
verde y romero

Raviolis de Ternera y Ricotta
con mantequilla de almendras, salsa de trufa o
salsa rosé al vodka

Guarniciones

Arroz con Guandú y Coco Tostado

Puré Rústico de Camote
caramelizado con malvas

Tamalitos de Cerdo
envueltos en bijao



Estación de Carving

Pavo Asado

marinado con especias y vino blanco

Jamón de Pierna Ahumado

glaseado con piña asada

acompañado de salsa de arándanos, chutney
de piña y compota de frutas

Ensaladas

Ensalada de Lechugas Hidropónicas

tomates cherry, cebolla morada, pepinos,
aceitunas kalamata y virutas de
parmesano

Ensalada Waldorf

manzana, higos, nueces y aderezo de
queso azul

**Variedad de panes artesanales de la
casa y nuestra tradicional rosca de
pan navideña**



Postres

Dulce de Frutas
caramelizadas y maceradas en
ron añejo

Mousse de Baileys
con almendras caramelizadas

Tres Leches de Melocotón

Rocas de Chocolate
con maní y sal del Himalaya

Pinchos de Fresas con Chocolate

Open Espumante

Serena Gran Cuvee