

SOLLO
RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGOS

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Christmas

MENU
for groups
2025

LA OFICINA DIEGO GALLEGOS



WWW.HIGUERONRESORT.COM

Experience

EXPERIENCIA

—
VISITA SISTEMA
ACUAPÓNICO
VISIT AQUAPONIC SYSTEM

—
COCKTAIL DE BIENVENIDA
WELCOME COCKTAIL

—
SHOWCOOKING

—
MENÚ

Mínimo 10 PAX | Máximo 16 PAX
HORARIO DE ALMUERZO | AT LUNCHTIME

COCKTAIL DE BIENVENIDA
WELCOME COCKTAIL

Bellini espumoso

Sparkling Bellini

Quiche de espinacas de agua dulce

Freshwater spinach quiche

Tartar de remolacha y trucha escabechada

Beet tartare with pickled trout

Rillettes de bagre y esturión sobre maíz crujiente

Catfish and sturgeon rillettes on crispy corn

SHOWCOOKING

Foie vegetal: aguacate y sobrasada de tomate

Plant-based foie: avocado and tomato sobrasada

EN MESA
AT THE TABLE

Acebichado de lubina y tubérculos

Sea bass "acebichado" with root vegetables

Falso ravioli de ratatouille de bacalao

Fake ravioli of cod ratatouille

Preso al miso, sauce bourguignonne
y parmentier anisada

*Iberian pork shoulder with miso, sauce
bourguignonne, and anise-scented parmentier*

POSTRE
DESSERT

Tatin de peras en almíbar, chantillí de leche de oveja,
vainillas y trufa de temporada

*Pear tarte Tatin in syrup, sheep's milk chantilly,
ladyfingers, and seasonal truffle*

Mignardices

Mignardises

100€

Bebida incluida / Drink included



Let's toast

CONTACT NOW

CONTACTA AHORA

info@sollo.es

+34 692 425 385

