



24 de DICIEMBRE de 2017

Para esta fecha tan señalada, Rubén Aranz y todo el equipo de Restaurante Villena han seleccionado algunas de sus recetas más representativas y los mejores ingredientes para transmitírselo en la mesa de forma honesta, contemporánea

2017 **snacks** de bienvenida

2012 **foie gras**, membrillo y viceversa

2017 pasta fresca de **centolla** al anís La Castellana

2016 **mero** ibérico y trompetas negras

2014 **pichón** asado y diversidad del maíz

2014 **yogurt** de oveja y jalea de vino especiado

2016 **La Colmena**

Selección de vinos incluida

135€

(IVA incluido)



VILLENA
RESTAURANTE

24 de DICIEMBRE DE 2017

• para menores de 12 años •

Jamón ibérico de bellota

croquetas de chorizo de Cantimpalos

Pularda villaroy

yogurt de oveja y jalea de frutos rojos

75€

(IVA incluido)



VILLENA
R E S T A U R A N T E

31 de DICIEMBRE DE 2017

Para esta fecha tan señalada, Rubén Aranz y todo el equipo de Restaurante Villena han seleccionado algunas de sus recetas más representativas y los mejores ingredientes para transmitírselo en la mesa de forma honesta, contemporánea

2017 **snacks** de bienvenida

2014 **ensalada** líquida

2017 arroz de **trufa negra**

2015 **bogavante** al anís La Castellana

2014 **lechazo** Churro en sarmientos de enebro

2017 praliné de **turrón** y almendras tiernas

Mignardises y cotillon

Selección de vinos incluida

165€

(IVA incluido)



VILLENA
RESTAURANTE

31 de DICIEMBRE DE 2017

• para menores de 12 años •

Jamón ibérico de bellota

croquetas de chorizo de Cantimpalos

Pularda villaroy

yogurt de oveja y jalea de frutos rojos

75€

(IVA incluido)