

MENÚ FIN DE AÑO

DEGUSTACIÓN PARA ABRIR BOCA

Cocktail de bienvenida: Bloody Mary
Ostra de Guillaudeau aliñada con ponzu de pimiento choricero
Canapé de tartar de atún Bluefinn y nabo Daikon encurtido
Bocado salado de mousse de paté de campaña y confitura de higos

EMPEZAMOS

Sopa de setas braseadas con anguila ahumada

DEL MAR

Erizo gratinado con crema de rape y gambas
Zamburiña braseada con velo de papada ibérica
Cigala 00 abierta con mantequilla ahumada
Lenguado, beurre blanc, acelga china salteada y mantequilla noisette
Solomillo Wellington de ternera Angus con salsa demi-glace
y chalotas glaseadas

POSTRE

Tarta sacher, texturas de chocolate y frutos rojos
Cava Brut Nature reserva Giró Ribot
Neulas y turrón
Uvas de la suerte y cotillón

BODEGA

Vino blanco Albariño Avo Marcelo, Rías Baixas D.O
Vino tinto Vivancos crianza, Rioja D.O.P
Agua mineral

120€
IVA incluido