

MENÚ CON SHOW

MENÚ NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2024



ESTACIONES

Estación degustación de quesos del mundo

Estación de embutidos ibéricos y de Pinoso con regañás, pan de hogaza de aceite y semillas



CÓCTEL

Croqueta de carabinero y emulsión de lima 🍷

Steak tartar sobre tosta crujiente 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Coca alicantina con salsa gribiche y sardina anchoada 🍷 🍷 🍷 🍷

Cola de gamba roja con crujiente de arroz y sopa ton yam 🍷 🍷 🍷

Sashimi de atún y emulsión de wasabi 🍷 🍷 🍷

Roll relleno de pollo con salsa satay y emulsión de lima 🍷 🍷 🍷 🍷

ENTRANTE

Kale aliñado en cítricos con burrata y aguacate a la brasa 🍷 🍷

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con milhojas de patata y pimiento asado 🍷 🍷

POSTRE

Milhojas de chocolate blanco con culis de fresas 🍷 🍷 🍷 🍷

BODEGA

Vino blanco Beronia Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Legaris Crianza D.O Ribera del Duero
Minerales, refrescos y cerveza

BARRA LIBRE + COTILLÓN + UVAS DE LA SUERTE

MENÚ: 135,00€

Precio por persona (IVA INC)