

PEPITO

RESTAURANT & SHOW *Brillo*

MENÚ GALA NOCHEVIEJA

MENÚ GALA NOCHEVIEJA

ENTRE BAMBALINAS

EL COMIENZO DE UNA EXPERIENCIA DIFERENTE

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO AL MOMENTO SERVIDO EN MESA, PANERITA Y COLINES

GLUTEN

DEGUSTACIÓN DE QUESOS VARIADOS, ACOMPAÑADOS DE DULCE DE MEMBRILLO, NUECES Y UVAS FRESCAS.

FRUTOS CÁSCARA-LACTOSA

SE ABRE EL TELÓN

APERITIVO INDIVIDUAL

BOCADO CRUJIENTE DE GAMBAS Y PUERRO, ACOMPAÑADO DE UNA CREMOSA MAYONESA CON UN SUTIL TOQUE PICANTE

CRUSTÁCEOS-HUEVO-GLUTEN

COMIENZA LA FUNCIÓN

BOCADOS SERVIDOS EN MESA

VIEIRA SOBRE UNA SEDOSA CREMA DE PUERRO Y CAVA, REALZADA CON ACEITE AROMÁTICO DE CEBOLLINO Y DELICADAS PERLAS DE LIMA

MOLUSCO-LACTOSA-SULFITOS

TIERNO BRIOCHE DE CARRILLERA DESMENUZADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA, CON UNA CREMOSA SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

GLUTEN-HUEVO-LECHE-MOSTAZA-SULFITOS

LANGOSTINO ENVUELTO EN UNA FINA COBERTURA CRUJIENTE DE COCO ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE CURRY SUAVE, AROMÁTICA Y ESPECIADA

CRUSTÁCEOS-GLUTEN-HUEVO-LECHE-MOSTAZA

JUGOSA BROCHETA DE PRESA IBÉRICA, ACOMPAÑADA DE UNA INTENSA REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ CON DELICADOS MATICES DULCES Y CARAMELIZADOS.

SULFITOS

EL SEGUNDO ACTO

SERVIDO AL CENTRO DE LA MESA PARA COMPARTIR

TATAKI DE ATÚN LIGERAMENTE SELLADO, ACOMPAÑADO DE UNA FRESCA ENSALADA DE ALGAS Y DAIKON, UNA DELICADA MAYONESA DE KIMCHEE Y SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADO

PESCADO-HUEVO-SÉSAMO-SOJA-GLUTEN-PESCADO

EL NÚMERO ESTRELLA

TIERNO SOLOMILLO DE TERNERA ACOMPAÑADO DE UN SUAVE PURÉ DE PATATA AROMATIZADO CON TRUFA, SETAS SHIMEJI SALTEADAS Y UNA SALSA DE OPORTO

LACTOSA-SULFITOS-GLUTEN-APIO

EL BROCHE DE ORO

INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO DE FUNDENTE Y SABOR INTENSO, ACOMPAÑADA DE HIGOS LENTAMENTE CONFITADOS EN ALMÍBAR Y UN CRUMBLE DE ALMENDRAS

LACTOSA-FRUTOS DE CÁSCARA-GLUTEN-HUEVO

AFTER SHOW

A PARTIR DE LAS 2:00 A.M.

CROISSANT MEDITERRANEO

GLUTEN-LACTOSA-HUEVO-MOSTAZA

MINI QUICHÉ ARTESANAL

GLUTEN-LACTOSA-HUEVO

DEGUSTACIÓN DE MONTADITOS SALADOS

GLUTEN-LACTOSA

MINI GOFRES DE CHOCOLATE FUNDENTE

GLUTEN-HUEVO-LACTOSA

PRECIOS

MENÚ CON BEBIDA INCLUIDA

DESDE INICIO DE MENÚ A FIN DE ESTE O FIN DE SHOW
1/5 de cerveza
Tinto de verano
Refrescos y agua
Vino blanco Beronia Verdejo DO Rueda
Vino tinto Legaris Crianza DO Ribera del Duero
Café
Disponemos de opciones sin alcohol

ESPECTÁCULO

UVAS

COPA DE CAVA

COTILLÓN

RESOPÓN

130€
Precio por persona (IVA INC)

MENÚ CON BEBIDA INCLUIDA Y CHAMPAGNE

DESDE INICIO DE MENÚ A FIN DE ESTE O FIN DE SHOW
Champagne Ayala Brut
1/5 de cerveza
Tinto de verano
Refrescos y agua
Vino blanco Beronia Verdejo DO Rueda
Vino tinto Legaris Crianza DO Ribera del Duero
Café
Disponemos de opciones sin alcohol

ESPECTÁCULO

UVAS

COPA DE CAVA

COTILLÓN

RESOPÓN

170€
Precio por persona (IVA INC)

DRESS CODE: ETIQUETA DE GALA

ENTRADA 5 ESPACIOS MUSICALES + 3 COPAS: 23€

PULSERA PEPITO BRILLO DESCUENTO ESPECIAL EN DESTILADOS

DISPONEMOS DE PARKING SUBTERRÁNEO GRATUITO

SERVICIO DE GUARDARROPAS

DJ SET & 37 PARTY: MÚSICA DURANTE TODA LA VELADA

Y A PARTIR DE LAS 00:00 CONTINUA DISFRUTANDO DE LA BIENVENIDA DEL NUEVO AÑO
EN UNA ZONA EXCLUSIVA EN 37 GRADOS