

Menú de fin de año 2024

Aperitivos

Nigiri de patata y vieira, realizado con yema trufada, complementado con huevas de arenque y una fina salsa teriyaki

Blini servido con suave crema agria, un sutil toque de lima y el refinado sabor del salmón gravlax con salsa Ponzu

Exquisito praliné de queso de cabra relleno con mermelada de higo y rebozado en vibrante pistacho verde

•

Entrantes

Canelón gourmet relleno de bogavante y selectos boletus, bañado en una cremosa bechamel de gamba roja y acompañado de jugosas gambas rojas

Delicados tacos de solomillo cocinados a baja temperatura, acompañados de una mousse de foie gras, ragout de Portobello y una reducción de Pedro Ximénez

•

Para refrescar el paladar

Mini gin-lemon

•

Segundos

Lubina con verduras baby sobre mousselina de apio y salsa beurre blanc y yuzu

Jugoso cochinillo confitado, complementado con un pastel de puerro y patata, crema de castaña ahumada y una sedosa salsa demi-glace

•

Postre

Lingote de tiramisú acompañado de una quenelle de helado de café

•

Nuestra bodega

Vino tinto Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Vino blanco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

•

Uvas de la suerte y cotillón